

К33 **Кехтер, Игорь.** Настоять на своем. Секреты и рецепты наливок из погребов Золотого кольца / Игорь Кехтер. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 96 с. : ил. – (Секреты русской кухни: рецепты с историей).

Игорь Кехтер – ресторатор, член Международной гильдии гастрономов. С 2013 по 2016 год он был мэром Суздаля. Владелец фермерского ресторана «Огурец», Кехтер с удовольствием исследует и популяризирует русскую кухню, во многом влияя на вектор развития отечественной гастрономии. Многолетний опыт смелого экспериментирования с традиционными рецептами виноделия позволил автору книги накопить достаточно практических знаний для работы над созданием Музея национальных русских напитков. Все напитки для книги специально приготовлены руками автора из аутентичных продуктов, а в рецептах раскрыты секреты ингредиентов, позволяющих достичь самого вкусного результата. Эта книга – путеводитель по сказочной стране домашних русских напитков, о нашей национальной культуре, о родных кулинарных традициях.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-96796-4

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

СЕКРЕТЫ РУССКОЙ КУХНИ: РЕЦЕПТЫ С ИСТОРИЕЙ

Кехтер Игорь

НАСТОЯТЬ НА СВОЕМ

Секреты и рецепты наливок из погребов Золотого кольца

Ответственный редактор *С. Ильичева*. Куратор проекта *Н. Щербаненко*
Дизайн-макет *В. Левшиной*. Фотографии *Е. Моргуновой, Ю. Розановой, М. Бабич,*
А. Ручан, П. Калинина, Н. Щербаненко. Корректор *Е. Хохлова*

В оформлении переплета использованы фотографии: Bojsna, kirillov alexey / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Viacheslav Lopatin, dimbar76, id-art, Pavel Suhov, Zheiltyshev, Volosina, Madlen, schab, Olesya Kuznetsova, spline_x, Galina Skorniyakova,
NinaM, Diana Taliun, emberiza, Max Lashcheuski, Diana Taliun, fotomirk, Kostsov, Vladnik / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндүрүшү: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Tayyar belgisi: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтыта Өндүрүші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 14.03.2017. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.


Тираж экз. Заказ




ISBN 978-5-699-96796-4



Игорь Кехтер



НАСТОЯТЬ НА СВОЁМ



Секреты и рецепты наливок
из погребов Золотого кольца



Москва 2017

Оказавшись в 1965 году в Суздале, молодой журналист газеты «Советская Россия» Юрий Бычков задумался о генетической связи между древними городами: Москвой, Сергиевым Посадом, Переславлем, Ростовом, Ярославлем, Владимиром и Суздалем. Позже автор самого известного отечественного маршрута признался:

«Для меня в "Золотом кольце" Владимир и Суздаль занимают первое место. Здесь всё началось. Здесь был тот самый бесценный исторический материал, без которого "Золотого кольца" получится не могло бы. "Золотое кольцо" – это не просто название, это символ единения».





Испытание галошей

Первый напиток, который я попробовал, приехав служить на Север, назывался «Галоша».

До этого я почти не пил, а тут мне сразу предстояло выдержать серьезное испытание – поднять три тоста, принимая первую офицерскую должность. Первый – за сменщика, уезжающего на новое место службы, второй – за человека, принимающего его должность, и третий – за отца-командира и дружную службу всего коллектива. Ударить в грязь лицом было никак нельзя.

Времена были сложные. Из закуски – солдатская тушенка, хлеб и огурцы. А уж на грудь принимали вообще что бог пошлет: на дворе «сухой закон» – не забалуешь.

После того как мы опрокинули первый тост, я почувствовал, как принятая внутрь жидкость прожгла меня насквозь – от макушки до пяток. Глаза выскакивают из орбит, дыхание перехватило, во рту – отчетливый вкус жженой резины.

Но я виду, конечно, не подаю. Отдышались, закусили, и я тихонечко спрашиваю у своего соседа, что это мы такое пьем. Тут он мне и объяснил, что это – «Галоша» – технический спирт, разбавленный авиационным керосином. Мол, ничего другого в этот день достать не удалось.

Два следующих тоста я, само собой, выдержал. Но в тот момент принял твердое решение, что таких игр со здоровьем в моей жизни больше не будет. С тех пор я стремлюсь держать дома только качественные алкогольные напитки. А часть из них научился готовить сам – из подручного сырья.







Мы боролись за изюм

Интерес к экспериментированию над созданием напитков из того, что есть под рукой, у меня проснулся давно. Как это часто бывает, творческий импульс спровоцировал «сухой закон», введенный в 80-х годах. Я тогда служил на Крайнем Севере, проходил службу в частях отдельной группы войск «Арктика». Вводка была строго по талонам, а ближайший магазин – в двух тысячах километров. Так что народ искал любые возможности «вмазать». Однако такие небезопасные способы нас не устраивали – и мы начали искать варианты приготовления напитков, от которых можно было получить приятные и разнообразные вкусовые ощущения.

Особой изобретательностью выделялись сослуживцы, приехавшие из южных регионов страны, – они, в отличие от многих

других, уже имели для этого массу полезных навыков. Вслед за ними и все остальные быстро смекнули, что надо делать. Было весело наблюдать, как в день выдачи продовольственных пайков все первым делом бегут получать сухофрукты на компот. Нам нужно было во что бы то ни стало добраться до этого мешка и выбрать изюм, ведь не секрет, что он бродит лучше всего – именно из изюма у нас получалось самое вкусное вино. Тогда это было пределом наших гастрономических возможностей.

Вернувшись в Суздаль, я не забросил свои эксперименты. Наоборот, получив доступ к специальной литературе и широкому набору местных продуктов, мы с такими же, как я, энтузиастами с головой погрузились в новую тему. Много лет ныряли в историю отечественного виноделия – изучали, пробовали, сравнивали, адаптировали и усовершенствовали рецепты. В какой-то момент даже решились на массовое производство собственного напитка – «Меда ставленого», изготавливаемого по возрожденному нами старинному рецепту.

Я женат один раз и навсегда. Уже 30 лет с супругой Людмилой вместе сочетаем крепость и надежность «настойки» с приятным и сладким вкусом «наливки»! За что ей огромная благодарность.

Несмотря на нынешнюю доступность любых экзотических ингредиентов, мы не отступали от взятого за основу правила использовать только доступные каждому суздальские продукты. Так мы открыли для себя удивительную историю «города огородников», издревле обеспечивающего съестным не только разные регионы России, но и целый ряд европейских стран. А заодно разобрались в особенностях местных сортов ягод, овощей и корнеплодов, которые раз за разом становились оригинальной основой непревзойденных и полезных настоек, наливок, вин и ликеров.

Стремясь не потерять и систематизировать накопленный опыт, мы решили начать работу над созданием Музея национальных русских напитков. Я хочу увлечь вас в совместное гастрономическое путешествие, наметить поле для семейных творческих экспериментов и поделиться собственным практическим опытом, сдобренным рекомендациями лучших суздальских шеф-поваров.

Чтобы приступить к делу, вам не придется обзаводиться сложными и дорогостоящими приспособлениями. Достаточно поискать в домашнем буфете завалившуюся там баночку засахаренного варенья или отправиться в собственный сад. Ведь именно так поступали наши предки, предвкушая очередные добрые душевные посиделки. Наливай, на здоровье!



**Последние портки продай,
но после бани выпей.**

(А.В.Суворов)

Великий русский полководец Александр Суворов начал писать книгу «Наука побеждать» в родовом имении в селе Кистыш Суздальского района. В 1780-х годах, после окончания первой Русско-турецкой войны, Суворов был назначен командиром Владимирской дивизии. До печати рукопись книги была озаглавлена «Суздальское учреждение». Не исключено, что будущего генералиссимуса вдохновила хорошая местная наливка и любимый им бодрящий квас.

Что пили на Руси

Заходит Илья Муромец на постоялый двор и просит принести ему водки. Хозяин уточняет: «А что кушать изволите?». «Ее, родимую, и буду кушать. Отличная водка в нашей губернии», – ответил богатырь. Село Карачарово Владимирской области – предполагаемая эпическая родина героя древнерусского былинного эпоса.



Как и договаривались, в этой книге мы поговорим о приготовлении домашних наливок и настоек – всего того, что сегодня ассоциируется с домашними праздниками, семейными застольями, душевными встречами и уютными посиделками с друзьями.

Однако прежде чем перепрыгнуть сразу в XIV век, я хотел бы сказать несколько слов об истории зарождения напитков в Древней Руси. Русичи, всегда отличавшиеся тягой к экспериментированию и хорошим вкусом, потребляли огромное количество всевозможных жидкостей.

Судя по травникам и сохранившимся жизнеописаниям, основным и любимым напитком с незапамятных времен был квас. Пили ядреный, бодрящий напиток много и часто. Видов его тоже было немало: яблочный, житный, медвяный, суточный, сладкий и кислый, свекольный и ячневый, с мятой и хреном. Квас был основной для разного рода похлебок – вспомнить хотя бы популярную до сих пор окрошку. Кстати, исследователи полагают, что уже в те времена русичи понимали механизм действия закваски.

Кажется, что уж квас-то знаком буквально каждому. Тем не менее древний напиток отличался от современного. Самое любопытное, что квасы в ту пору делились на два вида: алкогольные и безалкогольные. При этом в большем ходу был именно хмельной напиток. На этом настаивает и этимология слова: на древнерусском «квасник» означает «пьяница». Расхожее в наши дни выражение «квасить» из той же оперы.

Похожая история и с березовым соком. Так называемая березовица, как и квас, могла быть обычной и «пьяной». Хмельной вариант напитка представлял из себя забродивший древесный сок, который тоже, по всей видимости, пользовался большой любовью у простого населения.

Еще одним ключевым напитком Древней Руси был мед. Крепче этого «дара богов» наши предки долгое время не знали ничего. На дурманящие свойства медов указывает и происхождение слова: «мэду» в переводе с греческого значит именно «хмельной напиток». А образованное от него «мэдэе» – «пьянство». Правда, и у пьяного меда был не менее любимый в народе

де безалкогольный двойник – сильно подслащенная вода именовалась «сытой».

А вот в слове «пиво», напротив, ничто не указывало на связь с алкоголем. Судя по сохранившимся документам, так в древности долгое время называли любую потребляемую жидкость. Для обозначения привычного нам сегодня слабоалкогольного напитка использовались другие, утерянные позже слова. Например, «олом» именовали напиток, сваренный на основе ячменя с добавлением ароматных трав (как правило, полыни и хмеля), патоки и соков. Забавно, что о напитках с разного рода добавками на Руси говорили «поддельные», в смысле – измененные или доделанные.

Вокруг поиска ответа на вопрос, были ли наши предки склонны к частому употреблению алкоголя или позволяли себе захмелеть исключительно по большим праздникам, сломано немало копий. С одной стороны, известно, что выпивка на Руси без серьезного повода не приветствовалась. С другой – непонятно, причислялось ли все бесчисленное множество пьянящих напитков именно к хмельным, отнимающими рассудок. Ведь в отсутствие холодильников и кондиционеров продукты скисали и начинали бродить, не спрашивая на то особого разрешения. И как показывает история, за творческо-гастрономическим осмыслением получаемого при этом сырья не поспевал даже живой древнерусский язык, давший собственные имена многим напиткам намного позже того, как рецепты их приготовления широко распространились в народе.

Всерьез пьянство стало проблемой лишь в XIV веке – после того, как генуэзцы привезли в подарок Дмитрию Донскому «живую воду». За два следующих века водка получила на Руси невероятно широкое распространение, о чем свидетельствует сам язык, пополнившийся в этот период великим множеством крылатых выражений, пословиц и поговорок, предостерегающих и осуждающих русичей, идущих на поводу у зеленого змия.

Тем не менее не стоит забывать, что именно водка, а вслед за ней и ставшая популярной культура самогонварения дала начало новому этапу истории появления алкогольных напитков. А сама возможность изготовления обладающих чудодейственными свойствами настоек и бальзамов стала катализатором для дальнейшего развития отечественной медицины.



Площадь Суздаля всего
15 квадратных километров.
Но как же красиво наполнены
они! Как на ладони –
200 памятников архитектуры,
более 50 православных храмов,
5 монастырей, кремль и десятки
музеев. С любой точки города
можно увидеть завораживающие
купола суздаальских церквей.