

# Война и мир в одном котле. Во сколько сибирякам обойдется победный фронтовой кулеш?

Разносолов на фронте не было. В условиях полевой кухни спасались военным хлебом, который пекли сами, чесночной кашей или супом, защищающим от простуд и цинги, тыловой солянкой. Гречка с тушенкой считалась настоящим деликатесом, а уж про знаменитый фронтовой кулеш и говорить нечего! Правда, появилось это военное блюдо в России задолго до Великой Отечественной войны. Автор «Левши» и «Очарованного странника» Николай Лесков описывал кулеш еще в 1885 году в своем рассказе «Пугало».

«Аполлинарий брал только чубук да гитару, а с девушками ехали таганы, сковороды, котелки с яйцами и чугунок. В чугунке предполагалось варить пшениный кулеш с салом, а на сковороде жарить яичницу, и в этом смысле они были прекрасны; но в смысле обороны, на случай возможных проделок со стороны Селивана, решительно ничего не значили».

## Южный гость

Согласно исторической справке, родиной кулеша считаются южнорусские области, расположенные на границе с Украиной: на Белгородчине, Ростовской и Воронежской областях, в Ставропольщине, а также на границе Брянской и Черниговской областей.



«Есть один довольно точный лингвистико-фонетический способ установления ареала распространения кулеша как блюда. Его приготавливает и ест в основном население, которое говорит на «перевертени», то есть на смеси украинского и русского языков, или на искаженном русском с некоторыми украинскими словами и с общим «гаканьем» всех слов. Настоящего же украинского языка эти люди практически не знают и даже не совсем его понимают», — пишет портал «ВикиЧтение».

Само слово «кулеш» имеет венгерское происхождение от (Koles) – просо, пшено. И именно эта крупа является «главнейшим из искусств» в процессе приготовления блюда. Но чтобы каша не была пресной и не надоела, в нее добавляли максимальное количество трав, которые росли под рукой. Чаще всего это были черемша и петрушка, дикий чеснок, дудник, лук-порей и любисток. И еще: в отличие от традиционной пшенной каши, в

кулеш добавляют не масло, а свиное сало, причем в любом варианте: топленое, нутряное, соленое, копченое.

## Собственно кулеш

Для приготовления фронтового победного кулеша понадобится:

Свинные ребра – 500 граммов,

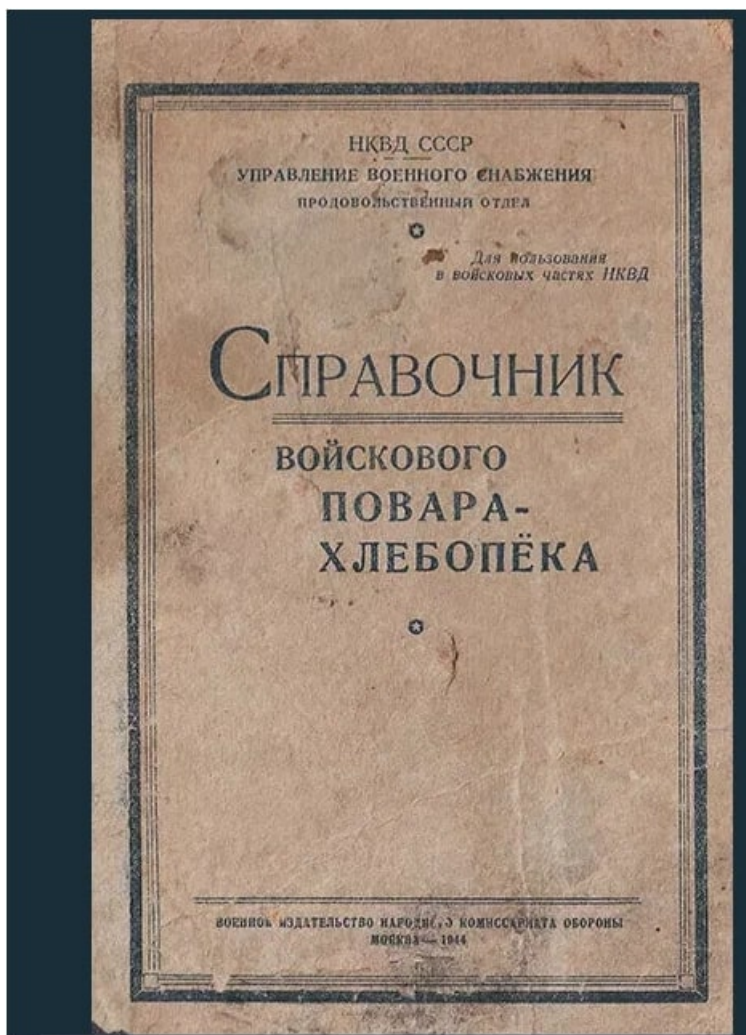
пшено – 150 граммов,

сало – 100 граммов,

лук 2-3 штуки, чеснок – головка,

приправы.

В Новосибирске и Томске цена за полукилограммовую упаковку свиных ребер варьируется от 350 до 400 рублей, в зависимости от торговой точки, акций и сезонных скидок. Свиное сало – от 350 до 400 рублей за килограмм, сало горячего копчения немного дороже – от 400 до 500 рублей. Упаковка пшена, в зависимости от изготовителя и упаковки, от 44 до 80 рублей. Есть, конечно, упаковки и по 400 рублей, позиционирующие себя как продукт высшего сорта, но это не наш случай. Кулеш фронтовой – не банкетный. Итого с учетом простых приправ по 10 рублей за упаковку наш кулеш обойдется в 500-600 рублей на семью. Совсем недорого, но очень вкусно!



## Пы-сы

Мясо нужно отделить от костей и нарезать кусочками. Очищенные ребра отправить в кастрюлю с подсоленной водой, туда же лавровый лист, перец горошком и варить бульон минут тридцать. Сало нарезать и вытопить на сковороде, в полученный жир положить ранее срезанное мясо, нашинкованный лук и обжарить до золотистого

цвета. Ребра достать из бульона, в кастрюлю положить сначала пшено, а потом за жарку из мяса и лука. Варить до готовности пшенки.

«А каким великолепным поваром оказался мой калмык, питавший меня ежедневно в обед и в ужин кулешом, в который валил массу луку и чесноку – по рекомендации моих хозяев, против холеры лучшее средство», – писал Владимир Гиляровский в рассказе «Люди театра».

Холера нам, к счастью, не грозит. А вот поедание фронтového кулеша обязательно добавит атмосферности празднику. С Днем Победы!

Фото: [pigmire.ru](https://pigmire.ru)

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ОБЩЕСТВО, НОВОСИБИРСК, ТОМСК 👁 26468  
08.05.2023, 17:35 📄 597

URL: <https://babr24.com/?IDE=245329> Bytes: 4190 / 3788 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекорендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:

[nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Автор текста: **Анна Леро**.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)