

Во сколько сибирякам обойдется суп с потрошками от Глеба Жеглова?

«Эх, сейчас бы супчику горяченького да с потрошками, а?! Шарапов, не отказался б ты от горяченького супчику да с потрошками?», – спрашивает Глеб Жеглов у Володи так, что хочется немедленно отвежать это блюдо. Сибирякам привычнее борщ, солянка, гороховый суп или окрошка, но суп с потрошками от легендарного персонажа братьев Вайнеров как никакой другой заслуживает внимания.

Невероятно, но исторический факт – куриный суп с потрошками, о котором так мечтал в голодное послевоенное время Глеб Егорович, на самом деле был придуман кулинарами задолго до этого периода. Суп из субпродуктов был частым гостем на старорусской кухне.

Родом из Древней Руси

А точнее, даже не гостем, а – хозяином. Правда, тогда потроха относили к категории лакомства, деликатеса. В Древней Руси уже знали, что куриные печень, сердце и желудки обладают высокой пищевой ценностью при небольшой калорийности продуктов. При этом в них много витаминов А, С, Е, В, железа, марганца и микроэлементов – селена, калия, кальция, магния, фосфора.

Ели и любили этот суп в России и в другие времена. Иногда суп с гусиными или куриными потрохами за схожесть рецептуры и набора продуктов еще называют московским рассольником. Но Жеглов в «Месте встречи» все же имел в виду тот самый, классический супчик с потрошками.

«Потрошки отварить, бульон процедить, загустить поджаренной на коровьем масле мукой, положить зелени петрушки и кореньев порей, морковь, пастернак – приправить мускатным орехом, подбить яйцом. В чашку положить ломтики хлеба, поджаренного в коровьем масле, потрошки и залить бульоном», – описывается в «Карманной поваренной книге», датированной 1846 годом.



Собственно супчик

Что понадобится для приготовления супа, и какие цены в Новосибирске и Томске на эти продукты.

Куриные потроха (желудки, шеи, сердечки, печенки) – 500 граммов. Если купить по двести граммов каждого вида потрохов, в среднем получится порядка 600 рублей. Цены и в Томске, и в Новосибирске на эту продукцию практически одинаковые.

Морковь – 2 штуки – 20 рублей.

Лук репчатый – 2 штуки – 20 рублей.

Картофель – 4 штуки – 30 рублей.

Корнишоны или соленые огурцы, лучше маленькие – 3 штуки – 150 рублей за литровую банку.

Лапша – 3 столовых ложки, пакет «паутинки» обойдется в 50 рублей.

Зелень, перец, соль – по вкусу.

Таким образом, кастрюля супа с потрошками на семью из трех-пяти человек обойдется примерно в 800-900 рублей. Приемлемо по нынешним временам. Готовится просто. В кипящую воду отправляются все потрошка, кроме печенки, и варятся там минут двадцать. Лук и морковь режутся на тонкие полоски и обжариваются на сковороде со специями. Картофель режется кубиками и также отправляется в кастрюлю. Теперь можно добавить печенку, лапшу, мелко порезанные корнишоны и варить еще полчаса. Соль-перец – по вкусу. Такой суп любит большое количество свежей зелени, так что можно щедро посыпать в тарелки лук-укроп-петрушку. Благо лето на дворе.

«Наступило Рождество Христово, а бывало так торжественно у нас в этот день. Луша раным-рано подымается, бьет пироги. Гусем пахнет, поросенок с кашей и суп из потрохов. Очень любил Колюшка суп из потрохов», – так описывал русскую трапезу Иван Шмелев в своем «Человеке из ресторана».

Вкусно описывал! Обязательно попробуйте приготовить супчик с потрохами, в жару – самое то. И сытно, и организму комфортно. Приятного аппетита и просмотра любимых фильмов!

Фото: s00.yaplakal.com

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, КУЛЬТУРА, НОВОСИБИРСК, ТОМСК 👁 70077
06.06.2023, 17:19 🔄 401

URL: <https://babr24.com/?IDE=246590> Bytes: 3624 / 3437 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать 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

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/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](#)