

Во сколько сибирякам обойдутся огневые щи от Петра Первого?

Погоды что-то сибиряков не балуют. Проливные дожди с градом, ветра, ураганы и пасмурное небо в Томске и Новосибирске на протяжении почти десяти дней настраивают на философское настроение. Хочется чего-нибудь согревающего, что-нибудь классического. Сварим аппетитные щи по рецепту Петра Великого?

От Киевской Руси

Щи с квашеной или свежей капустой – одно из немногих исконно русских блюд, дошедших до наших времен. Правда, до ввоза Петром картошки в Россию в крестьянских семьях этот суп готовили с другими овощами. Например, с репой. Что касается капусты, то первое упоминание в сохранившихся исторических документах об этом овоще датируется XII веком.

Так, в 1150 году князь Ростислав Мстиславович, правивший в Смоленске, презентовал епископу Мануилу «огород с капустником». И это оказалось просто жизненно необходимым подарком на долгие столетия. Ведь постов в православии много, а из капусты можно приготовить массу постных блюд. В монастырских же стенах впервые начали квасить капусту. Хотя этот рецепт почему-то приписывается исключительно китайцам, как и авторство пельменей. Откуда же тогда на Руси столько поговорок про щи?

Щи – всему обеду голова.

Тех же щей, да пожиже влей.

Те щи худо хлебаются, которые несколько раз разогреваются.

Если хорошие щи, так другой пищи не ищи.

Щи с мясом, а нет – так и хлеб с квасом.

Голодному Федоту любые щи в охоту.

Щи да каша – пища наша.

Щи хоть кнутом хлещи: пузыри не вскочат, брюха не обкормят.



Собственно щи

А что же Петр? Царь вставал очень рано – часа в четыре утра, поэтому обедал уже часов в двенадцать, и ему обязательно подавали горячие кислые щи. Вместе с ними Петр ел гречневую кашу с холодным поросенком в сметане и холодец из говядины с чесночной заправкой. Что понадобится и во сколько нам сегодня обойдутся «петровские» огненные щи?

Одна большая свиная рулька – 200-250 рублей;

Килограмм говядины постной – 200 рублей;

Полкило говяжьих почек – 100-150 рублей;

Три копченые сосиски – 100 рублей;

Чеснок, зелень, перец – 100 рублей;

Сметана – 60 рублей;

Три-четыре картофелины – 50 рублей;

Триста граммов квашеной капусты – 80 рублей.

Итого у нас получается примерно 750-800 рублей на большую кастрюлю или казан. Отлично! К тому же за день такое количество супа не осилить, тем более летом. Кстати, на второй день щи намного вкуснее. А Сталин еще любил их заморозить до состояния льда, а потом медленно разогревать на печи. Тогда от кастрюли шел просто невероятно ароматный, вкусный дух!

«Ужинали в кухне, вместе со всеми рабочими, и пища была обильна: сначала подавали окрошку из мяса, яиц, огурцов и луку с квасом, забелённую сметаной; два горячих — лапшу да щи с мясом или похлёбку с бараниной и борщ; потом ели гречушную или просяную кашу, жирно политую коровьим маслом, а заедали всё это иногда простоквашей, иногда сычёными киселями», – писал Максим Горький в своем романе «Жизнь Матвея Кожемякина».

Пы-сы

Как готовим? Сначала снимается шкура с рульки, но можно и с ней, после чего она томится на медленном огне до тех пор, пока мясо не начнет отставать от кости. Говядину и почки можно сразу положить в кастрюлю, можно отварить отдельно. Через час после начала томления кладут капусту и варят все вместе. Почки, говядину, мясо с рульки и шкурки достают и рубим на кусочки. Добавляют картошку, чеснок, мелко порезанные сосиски и ставят кастрюлю в духовку минут на двадцать. В тарелки кладут зелень, сметану, сухари.

Кстати, Антон Павлович Чехов тоже любил горячие щи. Вот как он описывал их в своем рассказе «Сирена»:

«Два куса съел, а третий к щам приберег. Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать... Щи должны быть горячие, огневые».

Хорошего аппетита и комфортных выходных!

Фото: *Бабр*

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, ЗДОРОВЬЕ, НОВОСИБИРСК, ТОМСК 30.06.2023, 18:22 400 18711

URL: <https://babr24.com/?IDE=247667> Bytes: 3980 / 3791 Версия для печати

 [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](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

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

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@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](#)