

Во сколько сибирякам обойдется «жертвенный» новогодний поросенок

Совсем скоро мы будем накрывать новогодние столы, стараясь приготовить самые вкусные блюда. Символ наступающего 2024 года – Дракон – согласно восточному календарю, любит все яркое, острое и мясное, разумеется. Не зря же в легендах почти всех народов мира дракон являлся любителем кого-нибудь съесть на свой драконий обед. Поэтому кроме красных фруктов, орехов, свежей рыбы и специй на новогоднем столе должно быть и вкусное мясо. Например, поросенок с хреном, так любимый Гоголем или с кашей и грибами.

– Поросенок есть? – с таким вопросом обратился Чичиков к стоявшей бабе.

– Есть.

– С хреном и со сметаной?

– С хреном и со сметаной.

– Давай его сюда!

Н. Гоголь «Мертвые души»

Как «кесаретского ломать»

Готовить жареного целиком поросенка начали еще во времена былинные, языческие. Молочный поросенок был главной «жертвой» древнерусским богам и считался символом плодородия, богатства и благополучия. Свинку готовили к Новому году, позже эта традиция перешла и в христианство, когда поросенка ставили на стол к Рождеству и на Крещение. Несмотря на то что церковь активно противостояла сохранившимся языческим традициям, люди не желали расставаться с этим обычаем. Тогда жертвенного новогоднего поросенка в народе окрестили «кесарийским поросёнком» и посвятили его Святому Василию.

В новогодний вечер перед иконой Василия Великого, которая в те времена имелась в каждом доме, собиралось все семейство, ставили свечу. На стол из семян ржи, пшеницы или гречи выкладывали крест, вокруг которого насыпался крупяной крест. Этот рисунок называли «крест у круга», только потом накрывали стол белоснежной скатертью. Сначала ели борщ, а потом старший мужчина в семье брал блюдо с поросенком и три раза поднимал его к иконе.

После этих манипуляций блюдо возвращалось на стол, где под скатертью располагался «крест у круга». Трижды читалась молитва святому Василию с просьбой о том, чтобы «свиньи водились и усякая скотина». Наконец, можно было есть мясо, и тогда глава семьи не разрезал, а разламывал свинку на части, это называлось «кесаретского ломать». Интересный факт: во время трапезы самый младший ребенок отправлялся под стол, где он должен был хрюкать на протяжении всего ужина. Потом «хрюкающего» дитяню кормили отдельно. Да уж, не было тогда на наших предков органов опеки...

Собственно поросенок

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



Молочный поросенок – 1 килограмм – 700 - 1300 рублей. В среднем поросенок «тянет» на три килограмма, то есть понадобится примерно 3000 рублей.

Брусника или клюква – 200 граммов – порядка 100 рублей.

Чеснок – две головки – 30-40 рублей.

Перец душистый и перец черный горошком – 100 рублей.

Сметана – 100 граммов, упаковка – 100 рублей.

Гречневая крупа – 1 килограмм – 80 рублей.

Грибы лесные сушеные – 100 граммов – 200-250 рублей.

Яйцо куриное – 5 штук, десяток – 112 рублей.

Сыр типа чеддер – 200 граммов – 150 рублей.

Бекон варено-копченный – 200 граммов – 200 рублей.

Сливочный маргарин – 100 граммов, пачка – 35 рублей.

Соль, специи и перец по вкусу.

Итого, считаем, получается порядка 4000 рублей. Недешево, но на Новый год, наверное, можно себе позволить. Нужно же хотя бы изредка устраивать себе именины сердца и желудка. Как готовим?



Сметану с хреном – отдельно

Тушку поросенка чистим ножом, срезаем место с печатью. Потом отправляем свинку в холодную, проточную воду и замачиваем в емкости на три часа. Каждый час нужно менять воду, трех раз будет достаточно. После этого нужно довести до кипения пять литров воды и добавить в нее 250 граммов соли. Рассол остудить и погрузить в него поросенка на шесть часов, отправив в холодильник. Специи измельчаем, чеснок пропускаем через пресс, смешиваем все это, добавив сметану, и обмазываем поросенка со всех сторон.

Сушеные грибы замачиваем и настаиваем примерно сорок минут. Потом рубим их, сыр и сваренные вкрутую яйца натираем на терке. Гречку сушим на сковороде, заливаем грибным настоем и варим. Репчатый лук, грибы и измельченный бекон обжариваем на сковороде. Гречку смешиваем с заправкой, добавляем специи. Начиняем брюшко поросенка кашей и зашиваем кулинарной ниткой. Ушки, пяточок и хвостик оборачиваем фольгой. Выкладываем поросенка на противень, застеленный фольгой, и выпекаем примерно два часа.

«Когда же подавать къ столу, то вынуть куски и порезать на порции, положить на блюдо, залить сметаной, приправленною следующимъ образомъ: взять 1 фунтъ сметаны, смешать съ 1 чашкой тертого хрену, положить одну полную ложку толченого сахару, прибавить по вкусу соли и уксусу, все хорошо перемешать и, заливъ куски поросенка, подавать. Поросенок, такимъ способомъ приготовленный, подается и цельный – горячий или холодный. Сметану съ хреномъ можно подавать отдельно. Къ поросенку подаютъ также горчицу съ уксусомъ», – сообщает старинная поваренная книга (пунктуация и орфография сохранены).

Фото: celes.club

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, ОБЩЕСТВО, ТОМСК, НОВОСИБИРСК
👁 23962 22.12.2023, 11:00 📄 333

URL: <https://babr24.com/?IDE=254733> Bytes: 5235 / 4962 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 Томской области:
tomsk.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: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: 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](#)