

Во сколько сибирякам обойдутся картофельные брамборки с черносливом и шепталой от классиков

Самый длинный и строгий Великий пост у православных продолжается и закончится только 20 апреля, когда наступит Пасха. Многие в этот период стараются хотя бы частично ограничивать себя в употреблении мясных блюд, используя рецепты постных блюд. В русской классической литературе описание некоторых кушаний моментально возбуждает аппетит. Например, в произведении Ивана Шмелева «Лето Господне».

«Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар — лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»!», — пишет классик.

Жареная гречневая каша с луком на современный вкус кажется довольно странным блюдом. А вот картофельные котлеты с черносливом и шепталой откровенно искушают. Попробуем приготовить?

Немного истории

Откуда на наших столах появились картофельные котлеты? Кстати, многие думают, что такие котлеты и драники — одно и то же, но это не так. Первые готовятся из вареного картофеля, а вторые — из сырого. Относительно происхождения блюда: по сети ходит довольно завиральная версия, что якобы картофельные котлеты были придуманы придворным поваром царя Алексея Михайловича Романова в 17 столетии. Версия терпит крах по одной простой причине: Алексей Тишайший Романов являлся папой Петра Первого. А картошку в Россию, согласно официальной исторической версии, завез именно Петр Великий. Так что никакой повар при дворе Алексея Михайловича не готовил никакие картофельные котлеты.

Поэтому более вероятны другие варианты. В начале 19 века польский повар Ян Шитлер написал книгу «Кухар добра навучаны», что в переводе на русский язык звучит, как «хороший, обученный повар». В ней добрый польский кулинар и опубликовал рецепт картофельных котлет, правда, он называл их оладьями. Аналогичные блюда готовят почти во всех мировых кухнях. Так в Германии котлеты из картошки называют картофелпффер, в Чехии — брамборки, в Израиле — латкес, в Америке — хашбраун.



Непосредственно котлеты

Переходим непосредственно к рецепту и ингредиентам, которые необходимы для создания бранбораков с черносливом и шепталой. Если относительно первых двух все понятно, то, что такое шептала, сегодня мало кто знает. А это обычные сушеные абрикосы или персики. Кстати, упоминание о них есть в произведении Михаила Салтыкова-Щедрина «Культурные люди».

«Между тем принц, с ловкостью восточного человека, вскочил с своего места, отвернул полу халата, порылся в кармане штанов и поднес Надежде Лаврентьевне шепталу, держа ее между двумя пальцами», – писал классик.

Итак, что нам нужно для приготовления блюда и во сколько это обойдется?

- Картофель – 1 кг – 50-100 рублей;
- Чернослив – 100 гр – 100 рублей;
- Шептала – 100 гр – 100 рублей;
- Мука – 200 гр – 100 рублей;
- Зелень – 100 рублей;
- Сметана – 100 рублей.

Итого получается всего лишь 600 рублей на вкусный семейный ужин – просто отлично! Как готовим? Картофель отварить, потолочь вместе с отваром, постепенно добавляя муку, чтобы вместо пюре получилось картофельное тесто. Масло добавлять не нужно! Отставляем тесто минут на двадцать «отдохнуть». В блендере измельчить чернослив, чеснок и сушеные абрикосы без косточки, добавить в тесто. Сформировать котлеты и жарить на среднем огне. Готовые бранбораки посыпать зеленью. Подавать со сметаной или любимым соусом.

«В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, — такая прелесть. Я хватаю щепотками, — как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно?» — пишет Иван Шмелев в «Лете Господнем».

И как же был прав! Не будем губить душу, добавим к нашим брамборакам капусты, схватим это все щепотками, и похрустим! Приятного аппетита.

Фото: [Barmia.ru](https://barmia.ru)

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, ОБЩЕСТВО, ТОМСК 👁 229
13.03.2025, 15:18 📄 9

URL: <https://babr24.com/?IDE=274627> Bytes: 4465 / 4254 Версия для печати

👍 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](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: krazyar.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](#)