

ЕДА СБЛИЖАЕТ!

КНИГА РЕЦЕПТОВ ПРОЕКТА
“РИТУАЛЬНАЯ КУХНЯ КОНФЕССИЙ НИЖНЕГО НОВГОРОДА”





Авторы-составители:

Н.А. Кулёмин,
И.А. Красильников,
А.Д. Бердичевский,
И.Ф. Дорофеев,
А.Р. Россохин,
С.Д. Чернов,
студенты группы 3424М1ИОар

Преподаватель:

Ю.С. Обидина,
д.ф.н., профессор

г. Нижний Новгород
2025 г.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Иудаизм.....	4
Маца.....	5
Латкес.....	6
Чолнт (хамин).....	7
Православие.....	8
Кулич.....	9
Жаворонки.....	10
Гречневые блины.....	11
Старообрядчество.....	12
Гороховый кисель.....	13
Кислый кисель.....	14
Окрошка староверская.....	15
Силянка.....	16
Ислам.....	17
Токмач.....	18
Казы.....	19
Чак-чак.....	20



ОГЛАВЛЕНИЕ

Буддизм.....	21
Цампа.....	22
Ладду.....	23
Чай с маслом.....	24
Католицизм.....	25
Рождественский карп.....	26
Панфорте.....	27
«Линцские глаза».....	28



ИУДАИЗМ

Иудаизм — одна из древнейших монотеистических религий, возникшая на Ближнем Востоке около II тысячелетия до н.э. как вера древних евреев, потомков Авраама, Исаака и Иакова. Иудеи верят в одного Бога, сотворившего мир и избравшего еврейский народ для исполнения Его воли. Основу вероучения составляет Тора, первые пять книг которой включены в Библию. Вероучение включает соблюдение заповедей (митцвот), кашрута, шаббата и других религиозных практик. Ожидается приход Машиаха (Мессии), который установит мир и восстановит Храм в Иерусалиме.

В России иудеи были с давних пор, но большая часть общин появилась после присоединения восточных территорий Речи Посполитой при Екатерине II.

Им была отведена черта оседлости, ограничивавшая право проживания. В СССР религиозная жизнь евреев была ограничена, но после 1991 г. общины началось возрождение.

МАЦА



Просеиваем муку, вливаем воду. Замешиваем тесто. Тесто получается очень плотное и упругое. Даем отдохнуть 30 минут. Затем делим его на несколько частей (зависит от диаметра сковороды). Раскатываем каждую заготовку, толщина должна быть 1,5-2 мм. Вилкой делаем частые проколы по всей лепёшке. Сухую сковороду прогреваем, жарим мацу с каждой стороны.

ЛАТКЕС



Очистите картофель и лук. Натрите на крупной тёрке. Переложите в марлю и отожмите в миску. Слейте жидкость, но сохраните оставшийся на дне крахмал. Смешайте картофель, лук, яйцо, панировочные сухари и крахмал. Посолите и поперчите. Разогрейте масло в сковороде. Выкладывайте массу ложкой и разравнивайте. Обжаривайте по 4–5 минут с каждой стороны.

ЧОЛНТ (ХАМИН)



Фасоль и перловку замачиваем в холодной воде на 4 часа. Мясо промываем, нарезаем кубиками. В кастрюле с маслом, обжариваем 15 минут. Добавляем нарезанный лук. Картофель очищаем, морковь нарезаем брусочками. Добавляем к мясу фасоль, перловую крупу, добавляем томаты, вино, перемешиваем. Кладем клубни картофеля, сырые яйца в скорлупе. Заливаем водой, добавляем паприку, перец, соль, другие специи. Поставить в разогретую до 120 °C духовку минимум на 2 часа.



ПРАВОСЛАВИЕ

Русское православие началось с крещения Руси в 988 г. князем Владимиром Святославичем. Русская Церковь тогда вошла в юрисдикцию

Константинопольского патриархата. В 1448 г. митрополит Иона стал первым митрополитом Киевским и всея Руси без утверждения из Византии, что положило начало автокефалии. Это стало

ответом на подписание Константинополем Флорентийской унии с католиками. В 1589 г.

было учреждено патриаршество, первым патриархом Московским и всея Руси стал Иов. В XVII в. реформы патриарха Никона вызвали церковный раскол – появилось старообрядчество.

В 1721 г. Петр I упразднил патриаршество, заменив его Синодом. В ходе революции 1917 г. было восстановлено патриаршество. Советская власть подвергла церковь жестоким репрессиям, но несмотря на это в годы Великой Отечественной войны РПЦ сыграло значительную роль.

КУЛИЧ



Подогрейте молоко до теплого состояния. Добавьте сахар, дрожжи, яйца и размягченное масло. Перемешайте. Всыпьте ваниль и соль, затем порциями добавляйте муку. Замесите мягкое тесто. Накройте и оставьте в тепле на 1,5 часа – тесто должно увеличиться в 2 раза. Переложите его в формы, заполняя наполовину. Оставьте подойти еще на полчаса. Выпекайте при 170–180 °С около 35–45 мин.

ЖАВОРОНКИ



В 500 г муки, добавить дрожжи, посолить, добавить 50 г сахара, 20 г растительного масла, немного ванильного сахара. Влить 250 мл теплой воды и опару. Замесить тесто и на час оставить в теплом месте. Разделить тесто на шарики, сделать жгуты и свернуть их в узел. Вылепить клювик, сделать глазки и хвост, оставить на час. Разогреть духовку до 180 градусов и выпекать при 180 °С около 20 минут. Смазать маслом.



ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ



Немного подогрейте молоко или воду. Добавьте туда яйца, соль, сахар и соду и взбейте венчиком. Соедините гречневую и пшеничную муку. Постепенно всыпьте в жидкую смесь мучную, тщательно перемешивая. Добавьте масло. Разогрейте сковороду, смажьте маслом. Обжаривайте блины с двух сторон.

СТАРООБРЯДЧЕСТВО

Старообрядчество, или древлеправославие, как направление в Русском православии, зародилось в середине XVII в., когда ряд людей отвергли церковную реформу, начатую патриархом Никоном.

Приверженцы данной конфессии продолжают креститься двумя перстами, полагать земные поклоны, писать имя Христа с одной "и", совершать крестный ход посолонь, использовать сугубую аллилуйю и т.д., всё, что было свойственно русскому православию до начала реформы.

Стоит отметить, что старообрядчество не едино, имеет два крупных течения поповцев и беспоповцев, которые в свою очередь делятся на различные согласия. На сегодняшний день наиболее крупные - Русская Православная Старообрядческая Церковь, Русская Древлеправославная Церковь и Древлеправославная Поморская Церковь.

ГОРОХОВЫЙ КИСЕЛЬ



Вскипятить воду, посолить, всыпать гороховую муку, постоянно помешивая, затем остудить, нарезать кубиками, сверху полить растительным маслом.

КИСЛЫЙ КИСЕЛЬ



Для кисельницы необходимо тесто (желательно бездрожжевое, на закваске) развести в воде до жидкого состояния. В кипящую подсоленную воду тоненькой струйкой заливать кисельницу. Постепенно помешивая кипятить 5-7 мин. Разлить в чашки, остудить, сверху добавить сметану или сусло.



ОКРОШКА СТАРОВЕРСКАЯ



Порезать варенные яйца, огурцы, квашеную капусту, лук, зелень. Можно добавить тёртой редьки. Залить квасом, заправить сметаной. Соль по вкусу.

СИЛЯНКА



Взбить 3 яйца, посолить, перемешать с молоком (250-300гр.), разлить в чашки, запекать в русской печи до золотистой корочки.



ИСЛАМ

Ислам — одна из трёх мировых религий, основанная в VII в. в Аравии пророком Мухаммедом.

Главная священная книга — Коран, записанное Откровение Аллаха. Основы вероучения включают веру в одного Бога (Аллаха), пророков, ангелов, священные книги, Судный день и предопределение.

Пять столпов ислама — исповедание веры (шахада), молитва намаз, пост в Рамадан, милостыня (закят) и паломничество в Мекку (хадж). Существует два главных направления: суннизм (большинство мусульман) и шиизм.

Различия касаются в основном вопроса о преемственности власти после Мухаммеда.

Ислам появился на территории современной России в VII–VIII вв., в Среднем Поволжье и на Кавказе. В 922 г. ислам стал официальной религией Волжской Булгарии. Сегодня ислам — вторая по численности религия в России.

ТОКМАЧ



Это популярное блюдо татарской кухни, которое представляет из себя суп с домашней лапшой и отварным картофелем с курицей или другим мясом. Токмач подается в два приема: сначала съедается бульон с лапшой, а после — мясо с картошкой.

КАЗЫ

Колбаса из конины, считающаяся деликатесом у турецких народов. Для приготовления используется толстая кишка лошади, которая называется «карта», поэтому полное название — казы-карта. В традиционном рецепте используют не фарш, а куски мяса с ребер лошади, в идеале — с тонкой прослойкой жира. Колбаса может быть вареной, вяленой или сырокопченой.



ЧАК-ЧАК



Одно из самых известных блюд татарской кухни. Лакомство готовят из пшеничной муки, яиц, меда, сахара. Тесто нарезают тонкими ломтиками и формируют шарики, которые обжаривают во фритюре и пропитывают сахарно-медовым сиропом. При подаче чаще всего выкладывают в форме горки.



БУДДИЗМ

Одна из древнейших мировых религий, возникшая в середине I тысячелетия до н.э. в Индии. Её основатель – Сиддхартха Гаутама, получивший имя Будда, что означает «Просветлённый». Основы вероучения включают Четыре благородные истины, учение о страдании и пути к его прекращению, Восьмеричный путь и карму. Цель буддизма – достижение нирваны, освобождения от круговорота перерождений (сансары).

Существуют три главных направления буддизма: Хинаяна (малая колесница), Махаяна (великая колесница) и Ваджраяна (алмазная колесница).

В Россию буддизм проник в XVII в. через калмыков, бурят и тувинцев. В 1741 г. Елизавета Петровна официально признала его одной из традиционных религий России. Сегодня буддистские регионы в России – это Бурятия, Тува и Калмыкия.

ЦАМПА



Обжарить ячмень на сухой сковороде до румяного цвета и орехового аромата. Измельчить обжаренную крупу до состояния муки. Посолить по вкусу. Подогреть молоко, растопить в нём масло и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой в муку, чтобы не образовались комочки. Хорошо перемешать и дать настояться 3–5 минут. Добавить сухофрукты, ягоды по вкусу.

ЛАДДУ



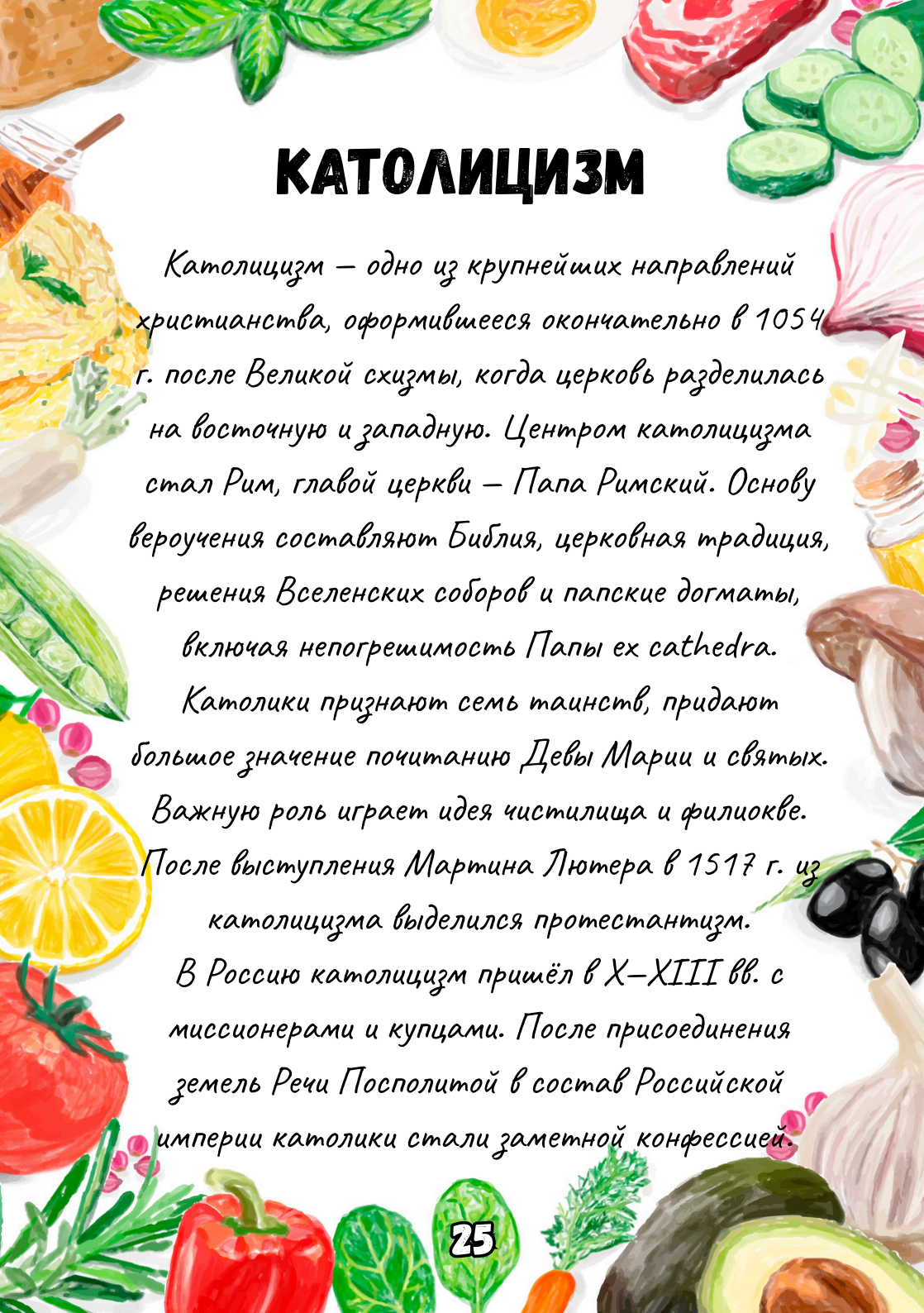
Растворить сахар и уварить сироп до густоты "одной нити". Просеять нутовую (гороховую) муку, добавить шафран и воду, смешать. Консистенция теста – чуть гуще, чем на блины. Жарим во фритюре, для этого берем шумовку и наливаем через неё тесто. Переложить все в миску, посыпать кардамоном и залить горячим сиропом, тщательно перемешать. Измельчить эту массу, добавить семена или орешки. И сформировать шарики.



ЧАЙ С МАСЛОМ



Доведите воду до кипения, убавьте огонь, всыпьте чай и варите, помешивая, 2 минуты. Чай процедите, смешайте с солью, маслом и молоком. Взбейте 2–5 минут.



КАТОЛИЦИЗМ

Католицизм — одно из крупнейших направлений христианства, оформившееся окончательно в 1054 г. после Великой схизмы, когда церковь разделилась на восточную и западную. Центром католицизма стал Рим, главой церкви — Папа Римский. Основу вероучения составляют Библия, церковная традиция, решения Вселенских соборов и папские догматы, включая непогрешимость Папы ex cathedra. Католики признают семь таинств, придают большое значение почитанию Девы Марии и святых. Важную роль играет идея чистилища и филиокве. После выступления Мартина Лютера в 1517 г. из католицизма выделился протестантизм. В Россию католицизм пришёл в X–XIII вв. с миссионерами и купцами. После присоединения земель Речи Посполитой в состав Российской империи католики стали заметной конфессией.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КАРП



Подают карпа к столу в разных видах: раньше традиционно начиняли капустой и обваливали в сухарях, сегодня все чаще запекают в соли.

К карпу готовят картофельный салат с майонезом, напоминающий оливье, только без мяса и горошка. Интересно, что рождественский карп когда-то был популярен во всей Австро-Венгрии, но культовым блюдом стал только в Чехии.

ПАНФОРТЕ



Происхождение итальянского рождественского пряника связывают легендой о волхвах, один из которых принес в дар инжир и миндаль, именно они легли в основу рецептуры. В традиционном панфорте должно быть 17 ингредиентов, среди них обязательны орехи, сухофрукты, мед, цедра, пряности. На зуб пряник довольно твердый – в нем мало муки, зато много медового сиропа.

«ЛИНЦСКИЕ ГЛАЗА»



Из песочного теста нарезают парное количество кружков, в половине из них проделывают 1 или 3 круглых отверстия и отправляют в печь, потом целые кружки покрывают глазурью из смородинового джема и скрепляют печенье между собой. Прорези с джемом — те самые «глаза» или «окна». Еще их называют «поцелуйчиками» или «печеньем Иоганнеса».