

Примечания переводчика

1. Пльзеньский пирог — сладкий открытый пирог, выпекаемый на противне и разрезаемый на порционные куски. 2. Черная кухня — кухня, в которой готовили на открытом огне и стены ее были черными от копоти. 3. «Отель Канделябр» — так иронично называли особый вид пражских уличных кухонь и столовых для беднейших слоев населения (*Kandelábr*, чеш. — фонарный стол); здесь не было ни мебели, ни столовых приборов — те, у кого не было при себе ложек и тарелок, получали приготовленную еду прямо в руки. 4. Калач (чеш. *koláč*) здесь и далее по всему тексту — круглая булочка из дрожжевого теста с открытой сладкой начинкой, во внешнем виду напоминает русскую ватрушку. 5. В этой поваренной книге использованы цитаты из произведения «Бабушка» Божены Немцовой: издательство Альбатрос, Прага, 1978 г. Перевод на русский язык Ф. Боголюбовой. 6. *dušičky* — души (чеш.). 7. Цалты (чеш. *calta*) — маленькая плетеная булочка, которую выпекали к Рождеству. *Lebzelt* или *Lebkuchen* в немецком языке означает «прянку», «квокрижка». Возможно, что своим названием улица обязана именно прянничным дел мастерам. 8. Крейцер — медная или серебряная монета. 9. Бухты — нежные булочки с начинкой (подробнее см. стр. 130). 10. Сыр из Гневотина (фр.). *Nebotín* — немецкое название Гневотина. 11. Кекс (чеш. *bábovka*) — сладкий кекс круглой формы с отверстием посередине. 12. Для этого лук нарежется восьмушками, чешуйки лука отделяются друг от друга. 13. Суп из хлебного кваса, чаще с грибами. 14. Крокеты — гарнир из обжаренного во фритюре картофельного пюре, в основном окружной или цилиндрической формы. Рёшти — картофельные оладьи, блюдо швейцарской кухни. Гратег — картофель, запеченный в духовке со сливочным соусом. 15. Компот в данном случае не напиток, а десертное блюдо; в нем меньше жидкости

Для приготовления блюд необходимы базовые знания или кулинарный опыт. Рецепты рассчитаны на четыре порции, если не указано иное.

Иллюстрации на обложке: пасхальное жаркое из ягненка, кнедлики с домашней сливой, гермелин в маринаде.

© Vitalis, 2022 • Оригинальное издание: *Böhmishe Küche* • Перевод с немецкого Надежды Нестеровой • Издано в Европейском союзе • Все права защищены • ISBN 978-3-89919-662-7 (Vitalis GmbH) • ISBN 978-80-7253-430-2 (Vitalis, s.r.o., Praha) • www.vitalis-verlag.com

СОДЕРЖАНИЕ

и больше ягод, чем в русском одноименном напитке. 16. Айнтопф — (от нем. *Eintopf*) густой суп, заменяющий первое и второе блюда. 17. Устаревшее название картофеля. 18. Пожалуйста (чеш.). 19. *párky* (чеш.) — колбаса. 20. *taliány* (чеш.) — итальянцы, зд. вид сосисок. 21. Черная дичь — кабаны. 22. Колбаски чиполата — сосиски из крупно рубленного мяса (в основном свинины, но в данном случае из телятины) с приправами; готовят такие сосиски на гриле. 23. Пепельная среда — так называют среду на Масленичной (карнавальной) неделе, в этот день в ряде западных церквей начинается пост. 24. Гонза — широко распространенное чешское мужское имя, скрашенное от Ян, ср. Иван. 25. *Taler* — старинная монета, *Kuchen* — пирог (нем.). 26. Фргал внешне напоминает большую ватрушку. 27. Герман Леопольди (1888–1959) — австрийский композитор, артист эстрады и юморист. Петер Александр (1926–2011) — австрийский киноактер, певец, пародист и шоумен. 28. Картофельное блюдо, традиционное в Рудных горах (*Krušné hory*). 29. Здесь и далее: кекс окружной формы с отверстием посередине. 30. Церевис — пиво (от лат. *cerevisia*). 31. Дображиваемое пиво — пиво, которое дозревает при хранении после основного брожения. Также его называют «лагер» от нем. *Lagerbier* — «хранящееся пиво». 32. Карл IV Люксембургский — чешский император из династии Люксембургов (1316–1378). 33. Чешская народная примета гласит, что те, кто постятся весь Сочельник, т. е. 24-го декабря, вечером увидят золотого поросенка, который принесет достаток на следующий год. 34. Праздник Трех королей празднуется 6-го января и посвящен трем языческим королям, которые пришли с дарами к младенцу Иисусу. 35. «Музика»: рождественское блюдо из чернослива и других сухофруктов, а также орехов, миндаля и пряностей.

Славная богемская кухня 5

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА И ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР 11

Ломницкие сухари • Шарлотка из булочек с яблоками • Домашний хлеб с картофелем • Мартинские рогалики • Карлововарские сухари • Пражские сухари • Соленая выпечка • Макаронная запеканка с егерской салами • Пражская ветчина в хлебном тесте • Хлебный суп

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА 28

Гермелин в маринаде • Запеченный сыр • Фаршированные рулетики из ветчины • Сырная бутербродная масса «Терпимость»

БОГЕМСКИЕ СУПЫ 37

Чечевичный суп • Чесночный суп • Фасолевый суп • Суп-гуляш • Суп с капустой • Картофельный суп • Суп из рубца • Говяжий суп с печеночными фрикадельками • Томатный суп • Грибной суп куляда

О КНЕДЛИКАХ 49

Кнедлики с салом • Лохматые кнедлики • Творожные кнедлики • Картофельные кнедлики • Карлововарские кнедлики • Хлебные кнедлики • Фруктовые кнедлики

ОВОЩНЫЕ РАДОСТИ 59

Картофельные оладьи • Шкрабанки • Печенный горошек пучалка • Цветная капуста в кляре • Тыквенная запеканка • Галушки • Флчики с капустой • Кисляя чечевица • Капустная лапша из Ходской области • Ганацкие клецки • Укропный соус • Фаршированная колбаса

ПРАЗДНИК ПО СЛУЧАЮ ЗАБОЯ СКОТА 75

Шкварки • Кровяная и ливерная колбаса с квашеной капустой

МЯСНЫЕ КУШАНЬЯ 79

Моравский воробей • Свиное жаркое «под дичь» • Вареная свиная голова • Свиная отбивная с шампиньонами • Свиные ребрышки на гриле • Фаршированные сладкие перчики • Жаркое из свиной вырезки с розмарином • Фаршированные рулетики с капустой • Свиные рулетики с яблоками • Шницели из свинины • Рагу из телятины по-пражски • Рагу из легких • Карлововарский рулет • Говяжий

рулетики «Испанские птички» • Гуляш из говядины • Богемское жаркое из вырезки • Ростбиф по-богемски • Говяжий язык в анчоусном соусе • Кролик в сливочном соусе • Рагу из косули • Жаркое из кабана в можжевеловом соусе

ДЕЛИКАТЕСЫ С КРЫЛЫШКАМИ 107

Цыпленок, фаршированный булочкой • Куриная печень с грибами • Жареные куриные окорочки с овощами • Фаршированная куриная грудка • Жаркое из фазана с тмином • Мартинский гусь • Жаркое из утки с красной капустой • Жареные куропатки • Жареная фаршированная индейка

СВЕЖАЯ РЫБА 121

Карп с filet анчоусов • Жареная форель • Вареный судак • Лини в сметане • Бутербродная масса из рыбы • Бычки по-старопражски

ВСЕВОЗМОЖНЫЕ СЛАДОСТИ 129

Ливанцы • Яблочный штрудель • Дукатовые булочки с ванильным соусом • Печенье с фундуком • Вареники с повидлом • Печеная сливка • Чешские пончики • Палачинки • Пражский торт с орехами • Мраморный кекс • Творожный кекс • Валахские калачи • Маковое пирожное • Пирог со смородиной • Рваные блины с лесными ягодами • Карлововарские венчики • Творожные пирожные Миша • Пряник

ПИВОВАРЕНИЕ 153

Пльзеньский пивной суп • Будеёвицкий пивной суп

ВИНОГРАДНЫЙ СОК 156

Винный суп из Мельника • Ребрышки ягненка в красном вине

ВЫСОКОГРАДУСНЫЕ ЭЛИКСИРЫ 161

Пунш с ликером

ВЕСЕННЕЕ ПРОБУЖДЕНИЕ 163

Пасхальный кулич • Пасхальная запеканка • Пасхальное жаркое из ягненка • Пасхальный венок

АРОМАТЫ РОЖДЕСТВА 170

Рождественская плетенка • Рождественский рыбный суп • Карп в панировке с картофельным салатом • Винная колбаса • Перловая каша с грибами • Ореховые пирожки • Сладкие лапки

Алфавитный указатель рецептов 184

Neuestes Handbuch der Böhmischen Kochkunst



von
Marie Souček

A. Hartleben's Verlag

СЛАВНАЯ БОГЕМСКАЯ КУХНЯ

Благодаря богатству кулинарных традиций исторические земли Чешской короны Богемия (Čechy) и Моравия (Morava), равно как и чешская столица Злата Прага (Praha), могут гордиться своей принадлежностью к кругу лучших кулинарных наций Европы. И хотя такие лакомства, как оломоуцкие сырки, пражская ветчина или сладкие вафли облатки из Карловых Вар (Karlovy Vary), курорта с мировым именем, известны во всем мире, познакомиться с богемской кухней во всей ее полноте можно лишь в самой Чешской Республике, где удалось сохранить великолепное наследие веков во всем его потрясающем многообразии.

Богемская кухня пополнялась рецептами из различных источников. Помимо кулинарных и застольных традиций чехов из центральных районов страны и гастрономических обычаях немецкоязычных жителей Богемии, первоначально населявших Судетскую область, также заметно влияние баварской, саксонской, венгерской, польской, французской и тирольской кухонь. Но в основном манера приготовления пищи в Богемии во многом схожа с поварским искусством Вены и Австрии в целом.

Истоки богемской кухни можно проследить вплоть до 1591 года, когда Бавор Родовский из Густиржан, повар и алхимик при императорском дворе в Праге, опубликовал свой фундаментальный труд об искусстве приготовления пищи. Идея самобытной богемской кухни стала популярной лишь после появления кулинарной книги «Баварская повариха в Богемии», изданной в 1805 году предпримчивой трактирщицей Марией Анной Нойдекер. Эта поваренная книга считается своего рода предшественницей широко распространенного с 1826 года сборника кулинарных рецептов *Domácí kuchařka* («Домашняя кухарка»), который был написан домохозяйкой и матерью бургерского семейства Магдаленой Добромуилой Реттиговой (урожденной Артманн). Многочисленные чешские и немецкие

Слева: обложка книги Марии Соучек, «Новейшая книга богемского поварского искусства».

Магдалена Добромуила Реттигова (1785–1845) в чепце с бантом.



MAJDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ



О КНЕДЛИКАХ СОЛЕНЫХ И СЛАДКИХ

Четверг традиционно является днем кнедликов во многих чешских семьях. В дверях кухни с аппетитным грузом показывается домашняя кухарка, сытное лакомство горкой возвышается в глубоком фаянсовом блюде. Считалось, что каждая девочка в Богемии до свадьбы должна овладеть по меньшей мере дюжины различных рецептов приготовления кнедликов. Соленые и сладкие, продолговатой формы и круглые: кнедлики в шутку называют «гвардейцами кулинарного полка Богемии».

Понятие «кнедлик», т. е. «клецка» (чеш. *knedlík*), происходит от средневерхненемецкого слова *knode*, что означает «узелок». Количество вариантов приготовления кнедликов практически бесконечно. В Средневековье кнедлики готовили из телятины, баранины, мяса гусей, кур, каплунов или рыбы. Также рыцари и их свита не гнались кнедлями из печени и сала, раков и икры, дичи и зайчатины, а также всего остального кругло-смачного, что попадало на их столы. Кнедликов в тесте, как сегодня, тогда еще не делали. Вполне возможно, что кнедлики были изобретены следующим образом: как-то раз свинины, чтобы накормить всех желающих, было слишком мало, и повар не просто разбавил мясную массу хлебом, мукой или другими ингредиентами, но и покрыл тестом весь мясной комочек. Для такой оболочки особенно хорошо подходили хлеб и овес, но также вполне годились и панировочные сухари, пшено, ячмень, кукуруза, рис. Из различных комбинаций со временем получилосьвшееся многообразие региональных вариантов кнедликов: мелкие шарики — для супа; внушительного размера, настоящие пушечные ядра, — для главного блюда. В хлебных кнедликах мясная масса часто полностью заменяется хлебом или булочным тестом, при этом слишком крупные клецки могут легко развалиться. Чтобы избежать этого, некий хитроумный предок обернулся

На странице слева: Чешский кнедлик продолговатой формы нарезается на ломтики специальным режущим прибором (*kráječ*).

Внизу: Чешская повариха с гордостью демонстрирует только что приготовленные кнедлики, ок. 1975 г.





Свиное жаркое «под дичь»

Verčová rečepě na divoko

1 кг свиного окорока • 4 зубчика чеснока • 1 чайная ложка соли • немного перца • 1 чайная ложка молотого тмина • 4 лавровых листа • 8 горошин душистого перца • 8 горошин черного перца • 4 ягоды можжевельника • 5 столовых ложек растительного масла • 3 столовые ложки муки

Свиной окорок промыть, обтереть насухо и сделать на шкурке острым ножом ромбовидный надрез. Почистить зубчики чеснока, измельчить и смешать с солью, перцем и молотым тмином. Натереть мясо этой массой. Лавровый лист разделить на четыре части и воткнуть их в надрезы на шкурке свинины вместе с горошинами черного и душистого перца, а также ягодами можжевельника. Подлить под окорок воды, накрытую крышкой жаровню поставить в нагретую до 200 °C духовку и дать жаркому потушиться в течение 2-2 ½ часа (при этом мясо несколько раз повернуть и поливать соком, выделившимся при жарке). Затем поставить жаркое в теплое место. Жидкость от жарения слить, смешать с мукой, налить воды и дать покипеть на малом огне в течение 15 минут. Жаркое нарезать на ломтики, сервировать квашеной капустой (стр. 77) и кнедликами (стр. 55), также подать соус для подливы.

ВАРЕНАЯ СВИНАЯ ГОЛОВА

Vařená prasečí hlava

½ свиной головы с рылом • соль • ½ зубчика чеснока • 4 горошины черного перца • ¼ лаврового листа • суповая зелень (2 моркови, ½ сельдерея, 1 корень петрушки, ¼ лука-порея) • 1 луковица • хрен

Свиную голову промыть и отваривать в воде с солью, чесноком и пряностями в течение 2 часов. Нарезанную соломкой суповую зелень и репчатый лук добавить за 20 минут до окончания варки. Вынуть свиную голову, когда мясо смягчится. Удалить косточки, нарезать мясо на куски толщиной в палец и подать к столу с супом и с отваренными до мягкости овошами, свежим тертым хреном и отварным картофелем.

«Пражане в лучшие времена были хорошими мясодедами. Даже в мещанских и рабочих семьях по будням ели вареную говядину под томатным, грибным и укропным соусами, а также под соусом с хреном — на гарнир, разумеется, хлебный кнедль, который хоть и является очень простым блюдом, но приготовить его не так уж и легко. По воскресным дням было жаркое из гуси, утки или свинины с капустой или кнедликами — здесь, пожалуй, отдавали предпочтение картофельным кнедликам с истощающими тонкий аромат кусочками лука, обжаренными до румяной корочки».

Вилли Хаас



ФАРШИРОВАННЫЕ СЛАДКИЕ ПЕРЧИКИ

Plnéné papriky

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ: 10 зеленых сладких остроконечных перцев • 3 столовые ложки растительного масла для обжаривания • 1 крупная луковица • петрушка • 500 г свиного фарша • соль • перец • майоран • 100 г риса

Томатный соус: 1 кг томатов • 1 столовая ложка растительного масла для обжаривания • 1 небольшая луковица • петрушка • 40 г сливочного масла • 30 г муки • говяжий бульон или вода • 100 мл красного вина • 20 г сахара • соль • 1 лавровый лист • 3 горошины душистого перца • 5 горошин черного перца • лимонный сок

Томатный соус: лук и петрушку мелко порубить и обжарить в растительном масле. Затем добавить мытые и разрезанные на две части томаты, туширь с небольшим количеством воды до мягкой консистенции и протереть через сито. Приготовить светлую мучную заправку из сливочного масла и муки и смешать его с массой из томатов. Подлить чашку говяжьего бульона или воды, добавить красное вино и сахар, посолить и приправить лавровым листом, душистым и черным перцем. Варить соус на малом огне в течение 15 минут. Незадолго до готовности вынуть из соуса пряности и сдобрить соус лимонным соком.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЧИКИ: срезать с зеленых перчиков верхушку и полностью вынуть сердцевину. Отварить рис в подсоленной воде. Для приготовления начинки обжарить мелко рубленные лук и зелень петрушки в растительном масле, добавить свиной фарш, соль, острый перец, майоран и отваренный рис, массу хорошо перемешать и наполнить ею стручки сладкого перца. Стручки затем положить в сотейник, полить томатным соусом и тушить в течение 45 минут под крышкой.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С РОЗМАРИНОМ

Verjová ranenka na rozmarií

600 г свиной вырезки (филе) • 3 столовые ложки горчицы • 2 столовые ложки меда • молотый розмарин • перец • соль • растительное масло для обжаривания

Свиную вырезку очистить от кожи и жира. Приготовить в емкости маринад из горчицы, меда, розмарина, соли и перца, смазать им свиную вырезку и оставить ее в маринаде на два часа. Затем обжарить в горячем жире: мясо должно быть средней степени прожарки или полностью прожаренное (по вкусу). Готовое жаркое оставить на сковороде под крышкой на 10 минут пропитаться. На гарнир подать жареный картофель или пюре.





ВВЕРХУ: Известная в городе «сахарная бабушка» (*sukrová babička*) Мария Плиголова, которая по воскресным дням продавала вразнос сладкую выпечку на прогулочных дорожках парка Стромовка.

ВНИЗУ: гордость Чехии — домашняя слива.

ВАРЕНИКИ С ПОВИДЛОМ

Povidlové taštičky



Тесто: 500 г муки • 1 яйцо • соль. Начинка: 300–400 г повидла • 1 столовая ложка рома • корица • немного сахара • 1 яйцо • 2–3 столовые ложки сахарной пудры

Тесто: просеять муку на доске для разделки теста и, добавив яйцо, соль и постепенно подливая примерно 200 мл воды, хорошо вымесить, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатать на подыпанной мукой рабочей поверхности тесто толщиной в 0,5 см и вырезать лоскуты размером с ладонь.

Начинка: приправить повидло ромом, корицей и сахаром и равномерно распределить начинку на кусках теста. Взбить яйцо с небольшим количеством воды и смазать им края теста, соединить их друг с другом и хорошо закрыть «кармашки». Опустить вареники примерно на 6 минут в кипящую подсоленную воду, пока они не всплывут на поверхность. Вынуть их из воды шумовкой, быстро окатить холодной водой и дать подсохнуть.

Перед подачей на стол вареники с повидлом посыпать корицей и сахарной пудрой.

ПЕЧЕННАЯ СЛИВА

Smažené švestky

$\frac{1}{4}$ л белого вина • 200 г муки • соль • 190 г сахара • корица • тертая цедра $\frac{1}{4}$ лимона • 2 яичных белка • 1 кг сушеных домашних слив • 100 г миндаля или по вкусу 40 г марципана • $\frac{1}{2}$ кг жира • 140 г шоколада

Сначала приготовить тесто (кляр): белое вино взбить с мукой, солью, 60 г сахара и цедрой лимона, вымесить гладкое тесто, в которое затем осторожно подмешать густо взбитые белки.

Отварить в воде до полумягкости крупные сушеные сливы, повторно довести до кипения и остудить. Удалить косточки и вместе с ними поместить в сливы очищенный миндальный орех или немного марципана. Затем посыпать фрукты 130 г сахара и корицей, погрузить в приготовленный кляр. Выпекать в горячем жире, дать жиру стечь, положив на фильтровальную бумагу.

Пока печенные сливы еще горячие, обвалять их в тертом шоколаде, смешанном с сахаром, и подать на стол.

