10-й Юбилейный Международный молодежный гастрономический фестиваль «Возрождаем традиции. Рождество 2019»

Автор разработки:

Пальчук Марина Ивановна

директор ГБПОУ РК

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»,

доктор педагогических наук

г. Москва, 17 января

Блюдо из птицы: инновационные технологии приготовления традиционного Русского блюда «Рождественский гусь»

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

«Просто жар-птица!.. У самых уст любезный хруст…»

И. Крылов

Рождество Христово – великий праздник, значение которого настолько велико, что даже летоисчисление ведется именно с момента появления на небе первой звезды, знаменующей Рождение Иисуса Христа. Цель праздника –прославление явления во плоти Сына Божия.

Рождество стало официальным праздником после крещения Руси князем Владимиром в 988 году, которое начиналось со Святок и продолжалось до Крещения – 19 января. Сам Великий праздник по русской традиции начинается накануне, 6 января со Святвечера, называемого рождественским Сочельником, – это прежде всего семейный ужин. В доме должен царить мир, покой и согласие, приветливость и доброжелательность.

В России Рождество считается семейным праздником. Так, на празднование Рождества Христова царская семья приглашала самую приближенную к себе знать, что составляло большое количество людей. А вот простой люд отмечал его в виде народных гуляний. Было распространено хождение ряженых с разнообразными народными песнями и прибаутками, более известное, как колядование.

По старинному обычаю, стол на Рождество прежде посыпали сеном – в память о вертепе и яслях, затем застилали белоснежную накрахмаленную скатерть, в центре ставили обрядовое сочиво и другие кушанья, которых непременно должно было быть двенадцать. Напитки подавались сообразно достатку и вкусам. Не обходилось рождественское меню без выпечки. Пирогами, пирожками, расстегаями, кулебяками, калитками или колядками одаривали колядующих. Особое предпочтение отдавалось овсянцам и блинам из овсяной муки. Отношение к овсу на Руси всегда было особенным. На протяжении тысячелетий люди ели овсяную кашу. Целые деревни в годы страшного голода выживали только потому, что в их рацион входил овес.

Жар-птица …, так на Руси называли жареного гуся! На русские застолья традиция жарить гуся или утку попала из Европы. Запечённый гусь, фаршированный квашеной капустой, яблоками с клюквой, стал символом Рождества в России еще со времён царя Петра I, и сегодня, в XXI веке это традиционное блюдо русской кухни остается главным на рождественском столе.

Большинство европейцев также на Рождественский стол подают праздничного приготовленного гуся. Традиция фаршировать и запекать эту птицу уходит корнями в вековую историю. Согласно легенде, в Рождество 1588 года английская королева Елизавета I как раз вкушала жареного гуся, когда ей сообщили о разгроме Непобедимой армады Филиппа II Испанского. На радостях она сочла жареного гуся благоприятным знамением и объявила его рождественским блюдом. Позднее обычай распространился и на кулинарные предпочтения других народов.

КУЛИНАРНАЯ АУТЕНТИЧНОСТЬ

«Жаркое гусь, по-литовски, съ яблоками»[1]

Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончковъ и проч., вытереть его внутри и снаружи ½ ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковицы, подливать сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его сокомъ. Испечь еще отдѣльно 6–8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Соусъ же, снявъ лишній жиръ, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить гуся. Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ. Или яблоки утушить отдѣльно.

Выдать: Гуся, ½ ложки тмину, соли. 1 ложку муки, (майорану)
2 луковицы, 12 мелких яблокъ. 6-8 крупных яблокъ.

1 Елена. Молоховецъ Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средство къ уменьшеніюрасходовъ въ домашнемъ хозяйствъ. – С.-ПЕТЕРБУРГЪ. – Типографія Н. Н. Клабукова, Пряжка, д. № 3, 1901. – С. 785. – с. 368

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«ГУСЬ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления авторского горячего блюда «Гусь Рождественский», представляемого на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления гуся фаршированного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расходы сырья**	
	Брутто (г)	**Нетто (г)**
Тушка гуся	5000	3300
Масло растительное из виноградных косточек	90	90
Соль морская	180	180
Перец черный молотый	0,3	0,3
Тмин	0,5	0,5
Кориандр	0,5	0,5
Свежевыдавленный яблочный сок	100	100
Фасоль	250	250
Бульон из птицы	1000	1000
Масло сливочное	100	100
Масса отварной фасоли		550
Грибы белые сухие	240	200
Молоко	100	100
Лук репчатый	210	175
Масло сливочное топленое	25	25
Яблоки сорта Симиренко	228	200
Масса фарша		**1500**
Выход		**3500**

4. Технологический процесс

Подготовка тушки гуся для фарширования. Тушку гуся промыть снаружи и внутри, удалить остатки перьев и пуха, а также лишний жир, просушить бумажным полотенцем. Отрезать крайние фаланги крыльев. Приготовить смесь специй и приправ. Для этого зерна тмина, совсем немного зерен кориандра и несколько горошин черного перца растереть в каменной ступке вместе с морской солью. Для усиления аромата и вкуса добавить растительное масло из виноградных косточек, хорошо перемешать до образования однородной консистенции, в полученную массу влить свежевыжатый яблочный сок, перемешать. Полученной смесью натереть тушку гуся снаружи и внутри, оставить на ночь для маринования.

Приготовление фарша. Промыть фасоль, залить холодной водой, оставить на 6 часов для набухания, затем воду слить. Залить фасоль повторно уже теплой водой без соли, довести до кипения, воду слить. Подготовленную фасоль залить горячим процеженным и несоленым бульоном, чтобы она была полностью покрыта жидкостью, положить луковицу, пучок зелени, состоящий из петрушки, сельдерея и лука-порея, продолжить варить на небольшом огне. Когда фасоль будет почти готова, посолить, затем довести до полной готовности.

Сухие белые грибы тщательно промыть под проточной водой, затем замочить на 15-20 минут для отлипания возможно оставшегося почвенного сора, воду слить. Очищенные грибы залить небольшим количеством теплой воды, добавив в нее немного молока, оставить на 2-3 часа для наполнения влагой. Набухшие грибы варить в той же воде в течение полутора часов.

Лук очистить и нарезать крупной соломкой. В сотейнике разогреть топленое сливочное масло, обжарить в нем лук до золотистого цвета, часто перемешивая, для равномерной обжарки. Грибы отжать и добавить к луку, прожарить лук с грибами в течение 5-6 минут на большом огне без крышки, постоянно помешивая. Аромат сушеных белых грибов насыщенный, поэтому не следует класть дополнительные специи. К обжаренным грибам и луку добавить отваренную фасоль. Немного поперчить фасоль с грибами и досолить.

Яблоки кисло-сладкого сорта Симиренко помыть, разрезать на четвертинки, удалить семена, добавить в фарш, все тщательно перемешать.

Приготовление горячего блюда «Гусь Рождественский». Полученным фаршем плотно нафаршировать тушку промаринованного гуся, отверстие заколоть деревянной шпажкой. Поверхность гуся смазать топленым сливочным маслом. Запекать в пароконвектомате в режиме «ПАР-ЖАР» при температуре 160º С в течение 2-х часов.

Подача горячего блюда «Гусь Рождественский». Приготовленного гуся выложить на овальное блюдо, гарнировать маринованными райскими яблочками, дикими грушами, ягодами садового кизила.

5. Требования к качеству, оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: гусь выложен на блюдо, поверхность полита сливочным маслом.

Консистенция: на разрезе мякоть птицы мягкая, начинка – сочная, рассыпчатая.

Цвет: корочка гуся – золотистая, на разрезе мякоть серо-коричневого цвета.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав блюда, с ярко выраженным ароматом белых грибов и яблок.

Святочные пироги из овса

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Уберу до Покрова.
Я к земле овес упавший.
Друга давнего зимой
Угощу овсяной кашей.
М. Петров

На Руси пироги – лакомство, которым потчевали почетных гостей и близких. В поваренных книгах можно найти множество разнообразных рецептов, среди которых есть и расстегаи, и кулебяки, и калачи, и конечно курник – «Король пирогов». И сегодня многие повара считают его вершиной кулинарного искусства прошлых веков.

Курник представляет собой закрытый пирог куполообразной формы, в древние времена его делали из пресного сдобного теста, швы защипывали. Фаршировал пирог бедный люд пшенной кашей с грибами и репой, а вот богатые сословия – гречневой кашей да непременно с каплуном! Пироги ценились даже выше хлеба, их традиционно готовили на праздники, что свидетельствовало о благополучии дома и состоятельности хозяев. При этом составные части пирога имели глубоко философский смысл: крупа – символ благополучия и согласия, мука – основа жизни, фарш – яйцо и курица – продолжение рода и плодородия. Курник, основой которого являются овсяные блины, поистине шедевр кулинарного мастерства.

Доподлинно известно, что еще при Иване Грозном курник к царскому столу готовили исключительно в добром расположении духа и в особо торжественных случаях, по внешнему виду пирог был похож на шапку Мономаха. Эта форма курника сохранилась до наших дней.

Во время Великих постов одним из главных угощений на столе было толокно. Это традиционное русское блюдо готовили из обжаренного овса, а точнее, выдержанного в течение ночи в уже не слишком горячей, но достаточно теплой русской печи. Овес вовсе не терял своих полезных свойств. Затем толокно замешивали на охлажденной кипяченой, немного подсоленной воде. Толокняную кашу ели на полдник или ужин, детвора лепила разные фигурки из толокняного теста – рыбок, петушков, зайчиков.

Русские праздники – это ни с чем не сравнимое сочетание душевного тепла с широким, хлебосольным застольем. «Охоч до праздников русский народ, и в эти две недели от Рождества вплоть до Крещения никто уже не возьмется ни за какую работу. Для большинства людей пришли колядки – блины да ладки», – наступала пора взаимных угощений, веселья и радости. Колядующих одаривали различными пирожками, калитками, овсянцами. Сам период святок от рождественского Сочельника до Крещения именовался Авсеньки или Овсеницы.

Овсянцы – это овсяные блины, блюдо давно забытое, а напрасно… Традиция готовить овсянцы на рождественские праздники идёт с

дохристианских времён. Это кулинарное изделие – воистину деликатес, от которого попросту невозможно отказаться. Настоящие русские блины только на «живых» дрожжах – ажурные, кружевные, пористые! Пекли блины на топлёном масле, щедро добавляли различные припёки.

В современной кулинарии интерес к продуктам из овса возрос, что в значительной степени связано со стремлением россиян к здоровому образу жизни. Ферменты в овсяном зерне русский физиолог И.П. Павлов называл «подлинными побудителями жизни».

Святочные рождественские пироги – предмет особой гордости любой хозяйки. Как и в старину, так и сегодня приготовление особых пирогов имеет свои особенности в разных областях России. Проще говоря, в каждой губернии – свои пироги. Их начиняли, «чинили» изюмом, рисом, рябой, яйцами и жарили в виде пирожков. Пекли пресное печенье в виде круглого кренделя – витушка, куличка, из жгутов пресного теста – печенье в виде спирали, бантов, восьмерок. Чего только не было на Руси.

Длительное неторопливое празднование и взаимное угощение на Рождество сохранились и в наши дни. В современной России сохраняются лучшие традиции, в том числе, кулинарного мастерства!

КУЛИНАРНАЯ АУТЕНТИЧНОСТЬ

Каравай изъ блинчиковъ къ супамъ и борщу[2]

Блинчики, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ глубокій сотейникъ, намазанный масломъ, перекладывая или одной говядиною, или разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творога и изъ разсыпчатой манной каши; прикрыть блинчикомъ, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, осыпать зеленью и подавать. Для этого каравая подаются отдѣльно ко щамъ небольшія тарелочки.

Фаршъ изъ говядины слѣдующій: 1 фунтъ вареной говядины мелко изрубить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить печеную луковицу, подлить ложки 2-3 бульона, положить 3 мелко изрубленныя крутые яйца, ¾ англійскаго толченаго перца, соли и зеленаго укропа.

Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ[3]

2 стакана муки, ¾ ложечки соли, развести 3 стак. воды, размѣшать до гладкости, если надо будет, процѣдить сквозь ситечко, иногда можно положить 2 яйца или 2 желтка только.

Разогрѣть большую сковороду, смазать ее масломъ, но лучше самымъ свѣжимъ почечнымъ жиромъ или свѣжимъ, несоленнымъ шпекомъ, потому что масло пригораетъ. Налить тѣста столько, чтобы только разлилось по всей сковородѣ, покрывая ее самымъ тонким слоемъ; если окажется лишнее тѣсто, то слить его. Поджарить съ одной стороны, приподнять ножомъ кругомъ сковороды, сбросить блинъ, опрокинувъ сковороду на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянною ложкою тѣста и т. д. Такіе блинчики употребляются для пирожковъ.

Если же блинчики эти предназначаются для блинчатого каравая ко щамъ или борщу, то испечь блины, какъ сказано выше, но только поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, т. е. поджаривъ съ одной стороны, скропить перышкомъ масломъ, перевернуть, поджарить и съ другой стороны и тогда только сбрасывать каждый блинъ на доску.

---

[2] Елена. Молоховецъ Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средство къ уменьшеніюрасходовъ въ домашнемъ хозяйствъ. Чсть I. – С.-ПЕТЕРБУРГЪ. – Типографія Н. Н. Клабукова, Пряжка, д. № 3, 1901, 785. – с. 199.

[3] Там же, с. 187.

Выдать: На тѣсто: 2 стак.муки. 3 стакана молока, ¾ ложечки соли.
1/8 ф. шпека или почечн. жира. (2 яйца или 2 желтка).
¼ ф. масла.

Выйдетъ 20 тонкихъ блинчиковъ.

Тѣсто на дрожжахъ[4]

Изъ 1 стак. молока, 1-2 золотника дрожжей растворить тѣсто, дать подняться**.** Выбить, положить чайную ложечку соли, ложечку сахара, остальную муку, дать подняться. Сдѣлать пирожки, дать подняться, смазать желткомъ съ водою и масломъ, вставить въ печь, минутъ на 20.

Выдать: 1 стак. молока, 1 ¼ фунтъ муки. 2-3 зол. дрожжей, соли. 1 яйцо, ложечку сахара.

Старинный курникъ изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ и курицы[5]

Приготовить также тѣсто сдобное или разсыпчатое, дать пирогу такую же круглую форму, какъ сказано выше, начинку же слѣдующую: взять парную курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ, посоленной, въ мѣру, воды, потомъ вынувъ, рѣзать ее на куски, вынуть кости; 1 ¼ стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить 1 ½ стак. воды съ 2 ложками масла, всыпать живо крупу, размѣшать тотчасъ, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка просохла, смѣшать съ 4-5 крупными, мелко изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Положить на раскатанное тѣсто половину каши, на нее разрѣзанные куски курицы, покрыть остальнымъ фаршемъ, посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкаго куринаго бульону, накрыть крышечкою изъ тѣста, защипать, сдѣлать въ ней отверстіе, смазать яйцомъ, и тотчасъ въ печь. Подать вмѣсто паштета или пирога. Оставшійся бульонъ отъ курицы, податъ на другой день къ завтраку.

[4] Там же, с. 188.
[5] Там же, с. 447.

Выдать: На тѣсто
½ фунта масла, 1 рюмку рома.
1 ф. муки.

На фаршъ:
1 курицу, 1 ¼ стак. гречн. крупъ.
5 яицъ, ¼ фунта масла.
укропу, 1 яйцо смазать тѣсто.

Примѣчание[6]

1) Главною принадлежностью русского стола считаются блины.

2) Приправа блинов различна, но само печенье ихъ одинаково, а именно: когда тѣсто поднимится въ послѣдній разъ, его не надо мѣшать, чтобы тѣсто не опало, а брать ложкою и лить на маленькія расскаленныя сковородки, которые, принимаясь печь блины, никогда не мыть водою, а какъ старыя, такъ и совсѣм новыя сковородки, поставить на плиту, налить немного жиру, насыпать крупной соли, дать хорошенько прогрѣться, отставить. Когда слегка остынуть, быстро, но хорошенько вытереть сковородки скомконною сѣрою бибулою, чтобы стереть всю грязь и нагарь. Потомъ еще вытереть сухою солью и затем сухою чистою тряпкою.

3) Если тѣсто худо отстаеть, то прочистить ихъ снова, какъ сказано выше, смазать маслом и тогда начать печь.

4) Сковородки эти должны быть не иныя, какъ черныя и чугунныя.

5) Не надо лить мало тѣста и не надо долго печь блины. Въ случаѣ, если тѣсто передъ печеньемъ блинов окажется густовато, нельзя всего тѣста разбавлять молокомъ, а отдѣлить ложки двѣ въ отдѣльную посудину, размѣшать его хорошенько съ молоком и тогда соединить съ общимъ тѣстом, слегка размѣшавъ его для того, чтобы не опало.

6) Печь блины на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ русской печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь. Когда блины начнутъ подниматься и румяниться, ихъ надо сверху скропить масломъ, – если пекутся на плитѣ, то перевернуть, поджарить, – а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Вообще начинать печь передъ самымъ отпускомъ. Наливая въ сковородки свѣжаго тѣста, надо каждый разъ смазывать ихъ масломъ перышкомъ, не жалѣя масла. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣм на обыкновенные прѣсные блинчики, на которые берется на три стакана молока – два стакана муки, а на русскіе блины надо на три стакана жидкости, т. е. на 3 стакана воды съ молокомъ и дрожжами брать столько же, т. е. три же стакана муки вообще. Это приблизительная пропорція, которую точно опредѣлить трудно, такъ какъ мука бываетъ неодинаковаго сорта, а также болѣе или менѣе легко насыпана. Блины эти должны быть гораздо толще простыхъ блинчиковъ, должны быть рыхлые, ноздреватые, легкіу. Для печенья ихъ должны быть также своего рода снаровка и умѣнье, которыя пріобрѣтаются опытомъ и практикою. Удача ихъ зависитъ болѣе всего отъ дрожжей, отъ выбивки тѣста и отъ умѣнья обваривать ихъ, а именно: на четыре стакана муки, изъ которыхъ выходит до 25 блиновъ, надо класть от 3 до 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, т.е. на чисто-гречневые и заварные кладется болѣе дрожжей, на простые пшеничные – менѣе, а также чѣмъ позже растворяется тѣсто, тѣмъ дрожжей болѣе, чѣмъ раньше – менѣе. Для рыхлости кладутся сбитые бѣлки и взбитыя сливки, въ которых класть бѣлки, а не на оборотъ. И то и другое кладется в

[6] Там же, с. 522-523.

тѣсто передъ самымъ печеньемъ, но въ такіе блины, которые не завариваются горячимъ молокомъ.

7) На каждый фунтъ муки берется по чайной ложечкѣ сахара, который растереть съ желтками.

8) Лучше всего растворять за 4–6 часов до отпуска.

9) Въ случаѣ опозданія съ завтракомъ или обѣдомъ, чтобы опара не перекисла, поставить кастрюлю съ опарою, въ кухнѣ же, на снѣгъ.

10) А если, на оборот, надо ускорить печенье ихъ, то поставить ее въ теплую воду.

11) Тѣсто должно имѣть густоту хорошей сметаны.

12) Заваривать блины водою или молокомъ, не кипящимъ уже, но доведеннымъ только до момента закипанія.

13) На всѣ эти блины, на самое ихъ печение, т. е. на ихъ смазку выйдеть, на обозначенную пропорцію, около одного стакана растопленнаго масла.

14) Когда блинъ слегка зарумянится, спрыснуть его сверху масломъ, перевернуть осторожно двумя ножами, испечь.

Толокно[7]

Овесъ просѣять, всыпать въ горшокъ или чугунъ, наполняя его до половины. Накрывъ овесъ чистою тряпочкою, сверху наполнить чугунъ горячей водой, поставить въ печку, когда въ ней разгорятся дрова. По мѣрѣ того, какъ будетъ выкипать вода доливать ее. Когда печка истопится, вынуть чугунъ, выложить овесъ на рѣшето, чтобы вода стекла. Печку же между тѣмъ вымѣсти чисто отъ угольевъ и золы, выложить овесъ кучей въ печку на полчаса, потомъ разсыпать его по печкѣ, мѣшать почаще, чтобы ровно высыхалъ и на цѣлую ночь оставить въ печкѣ. На слѣдующій день вынуть овесъ, вытопить печь, но уже не такъ жарко, какъ въ первый разъ, разсыпать опять овесъ и опять мѣшать, чтобы не подгорѣлъ. Когда совершенно высохнетъ и простынетъ, тогда толочь въ ступкѣ и сѣять сквозь рѣшето; толочь и просѣивать раза три одну и ту же крупу. Оставшуюся потомъ на рѣшетѣ крупу спрыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составитъ толокно.

Овсянники[8]

1 ф. овсяной муки, 1 ф. пшеничной, ½ бут. подогрѣтого молока, ¾ ф. сахара,1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайные ложки соды, ½ ф. масла, размѣшать, раскатать, вырѣзать большою рюмкою, испечь.

---

7 Елена. Молоховецъ Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средство къ уменьшеніюрасходовъ въ домашнемъ хозяйствъ. Чсть II. – С.-ПЕТЕРБУРГЪ. – Типографія Н. Н. Клабукова, Пряжка, д. № 3, 1901, 260 с. – С. 113.

8 Елена. Молоховецъ Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средство къ уменьшеніюрасходовъ въ домашнемъ хозяйствъ. Чсть II. – С.-ПЕТЕРБУРГЪ. – Типографія Н. Н. Клабукова, Пряжка, д. № 3, 1901, 260 с. – С. 38.

Кексъ[9]

¾ ф. масла растереть до-бѣла. Отдельно растереть до-бѣла 8 желтковъ съ 1 ф. сахара. Въ масло положить муку, растереть, потомъ, по немногу прибавлять яйца, коринку, цукатъ, ваниль и мускатнаго цвету. Все размѣшать, переложить въ форму, вымазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. муки, ¾ ф. масла.
1 фунт сахара, 8 яицъ.
1 ½ ст. коринки.
¼ стак. мелко нашинкованнаго цукатъ.
Мушкатнаго цвѣта.
Мускатнаго орѣха.
На 6 человѣкъ взять половину пропорція.

Неметрические русские единицы и перевод их в международную систему единиц[10]

1 фунт – 409,5 грамма
½ фунта – 204,75 грамма
1 золотник – 4,266 грамма
1 бутылка – 0,77 литра

Словарь устаревших кулинарных терминов и понятий

Англійския толченый перецъ (*ст. русск.*) – английский перец или английская пряность, он же ямайский перец, он же орбуш, он же пимента – высушенные недозрелые плоды вечнозелёного тропического дерева семейства миртовых – пименты лекарственной.

В современном поварском и кондитерском деле – душистый перец. Под этим названием встречается несколько пряностей, причем ни одна из них не имеет ничего общего с настоящими перцами – растениями семейства перечных.

В качестве пряности употребляются сорванные незадолго до полной спелости и высушенные в тени плоды, представляющие в готовом виде «горошины» размером вдвое-втрое крупнее «горошин» черного перца, неровной серо-буроватой окраски. В растертом пудрообразном виде ямайский перец имеет красивый ровный темно-бежевый цвет с красноватым отливом. Он обладает сильным запахом, совмещающим в себе запах гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы, поэтому во Франции эту пряность назвали «четверопряность» – «*катрэпис*», распространившуюся в международной кулинарной терминологии.

Ямайский перец широко применяется во всех видах маринадов, ему отдается преимущество при приготовлении рыбных блюд. Используется ямайский перец при приготовлении сладких блюд и кондитерских изделий, где он выступает обычно как один из компонентов в смеси с другими пряностями.

При приготовлении кондитерских изделий в тесто добавляется душистый перец в молотом виде, причем в этом случае нормы закладки сокращены: до 1-2 горошин на 1 килограмм теста.

---

9 Там же.

10 Пальчук М.И. Поросенок по-ялтински, или Кулинарные предпочтения царских особ. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2010, 256 с. – С. 244

***Бибула или* абгортачная папера** (*ст. русск., устар.*) – писчая или оберточная бумага.

Картофельная мука – сушёный картофель, размолотый в муку или порошкообразное вещество, получаемое из измельченного картофеля. Картофельная мука широко используется при изготовлении выпечки, считается, что она улучшает вкус и качество тортов, хлеба и печенья. Некоторые повара используют ее в качестве загустителя. Картофельная мука – безглютеновый заменитель пшеничной муки.

Нельзя путать картофельную муку с крахмалом. Крахмал отличается от картофельной муки тем, что он изготавливается только из крахмалистых белков клубней картофеля. Мука, сделанная из цельного картофеля, делает выпечку более легкой, тогда как крахмал, прибавляет тяжести. Добавление картофельной муки в тесто при приготовлении печенья и пирожных делает их более пышными и вкусными, в них полностью отсутствует клейковина, да и вообще они просто получаются очень вкусными.

Коринка (*ст. русск., устар.*) – сушеный черный мелкий виноград без косточек.

Мушкатный цвет (*ст. русск., устар.*), мускатный цвет или мацис (*совр. русск.*) – пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха «аррилуса» – порошок желто-оранжевого цвета.

Исходя из названий, очевидно, что мускатный цвет, не имеет ничего общего с цветком мускатного дерева, а представляет собой присеменник –мягкую кожицу, покрывающую большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков.

В свежем виде мускатный цвет ярко-красного (рубинового) или ярко-малинового цвета. После сушки этот цвет меняется на оранжевый, а после непродолжительного хранения на оранжево-желтый или темно-желтый. Ариллус стараются снять неповрежденным, выдавливая из него орех. В центре мускатного цвета образуется отверстие, остающееся и после сушки, по которому распознают целый, неповрежденный мускатный цвет, который ценится гораздо выше ломаного. Сушку производят на солнце на бамбуковых или кокосовых циновках. Первым признаком высыхания к концу первого дня является потеря мускатным цветом сочности, упругости и яркой окраски, он становится вялым и мягким. В этом состоянии его сплющивают деревянными «утюгами» или катками, чтобы через 2-3 дня, когда он полностью высохнет и станет хрупким, его было удобнее упаковывать и предохранять от поломки. Лучший мускатный цвет получается из так называемых вторых листочков, лежащих ближе к семени.

Готовый доброкачественный мацис представляет собой твердую, очень хрупкую, слегка просвечивающую, как бы роговую, пластинку длиной 3-4 см, шириной 2-3 см и толщиной 1 мм, окрашенную в светло-оранжевый или темно-желтый цвет с отверстием в центре и разделяющуюся по краям на 10-15 лопастей.

Оттенки, а также тембр мускатного цвета и мускатного ореха обладают разными утонченным ароматом и пряно-жгучим вкусом. Различия служат основанием считать их не аналогичными пряностями, отсюда, сфера применения их различна. Однако, в особых случаях мускатный цвет и мускатный орех применяются вместе как дополняющие и обогащающие друг друга пряности. Например, при приготовлении рождественских кексов.

Интересно отметить, что в соусах английской и немецкой кухни мускатного цвета добавляют вдвое больше, чем мускатного ореха, например, в йоркширском,

уорчестерском, кембриджском и франкфуртском соусах, а вот в соусах французской и итальянской кухни – вдвое больше мускатного ореха, например, в болонском соусе.

Мускатный цвет ценится выше мускатного ореха. В первой половине XIX века он был в 4 раза дороже мускатного ореха, к концу XIX века эта разница сократилась вдвое. В наши дни мускатный цвет дороже мускатного ореха на 30%, в продаже он встречается значительно реже.

Почечный жиръ или ***шпекъ*** (*ст. русск., устар.*) – свиной жир сорта «экстра», вытопленный из отборного около почечного сала свиных туш. В кулинарии этот жир считается лучшим по вкусу, запаху и пищевой ценности. Кулинарное использование – приготовление разнообразных блюд и изделий из теста. Жир «экстра» имеет белый цвет, мягкий, нежный вкус, с приятным сладковатым привкусом, тонким ароматом, в расплавленном виде прозрачной консистенции, при комнатной температуре состояние кремообразное.

Толокно – мука, приготовленная по традиции русской кухни, из толчёных в ступе, предварительно пропаренных, высушенных, слегка обжаренных и очищенных зерен злаков. Для приготовления толокна у русских, белорусов, шведов и латышей используют овёс. У финнов, эстонцев и тюркских народов (гагаузы, крымчаки, караимы, алтайцы, якуты, хакасы и др.) – ячмень.

В старину толокно готовили своеобразно: овес в мешке опускался на сутки в речку, выдерживали в течение ночи в не слишком горячей, но достаточно тёплой русской печи, сушили, затем толкли в ступе и просеивали через сито. При такой тепловой обработке белки, содержащиеся в овсе, денатурировались, полученная мука теряла способность образовывать клейковину, но при этом хорошо набухала в воде и быстро загустевала.

Толокно, замешанное на охлаждённой кипячёной, чуть подсоленной воде, называлось кулага – любимое лакомство детворы на Руси. Кулагу кушали на полдник, когда между обедом и ужином проходило достаточно много времени. Из загустевшего толокна лепили разных животных.

Толокняха – разновидность овсяной каши, готовилась из толокна, ароматной, пушистой муку из овса. Толокно заливали водой и растирали мутовкой, чтобы не было комков. Толокняха в XV веке была одним из самых употребительных народных кушаний.

Цукатъ **(**стар. русск. – сука́т, итал. – succada, польск. – *cukaty*, от *cukier* – сахар) – сваренный в сахарном сиропе и подсушенный плод или часть его, чаще цитрусовый или его корка. На Руси сладости назывались сласти, а цукаты считались лучшим лакомством. Широкое кулинарное использование имеют апельсиновые и арбузные цукаты в качестве добавки к бисквитному, кексовому, сдобному, песочному, дрожжевому тесту и как отдельный элемент декора для украшения тортов, пирожных, печенья, рулетов, слоек. При приготовлении десертов цукаты используются и как начинка, и как декор одновременно.

Цукаты из апельсиновых корок готовят медленно, уваривая в сиропе, до получения прозрачной, стекловидной мякоти, имеющей высокую сахаристость. Проваренные корки откидывают на сито, дают стечь, а затем подсушивают.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

КУРНИК СВЯТОЧНЫЙ С БЛИНАМИ ИЗ ОВСА, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления авторского пирога «Курник святочный с блинами из овса, фаршированный гречневой кашей с белыми грибами», представляемого на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления курника, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расходы сырья**	
	Брутто (г)	**Нетто (г)**
Тесто блинное		
Мука овсяная	800	800
Молоко	1200	1200
Яйца	2 шт.	80
Дрожжи прессованные	20	20
Сахар	40	40
Соль	15	15
Масло сливочное	50	50
Грибы белые (сушеные)	500	300
Выход теста		2000
Масса готовых блинов		**1700**
Фарш		
Крупа гречневая	400	400
Масса готовой каши		**800**
Курица	2950	2680
Масса отварной куриной мякоти		**1000**
Соус Бешамель		
Мука	20	20
Бульон	350	350
Масло сливочное	20	20
Лук репчатый	16	13
Петрушка (корень)	13	10
Масса соуса		**300**
Масса готового фарша		**2100**
Тесто слоеное		
Вода	227	227

Мука (в том числе на подпыл и подготовку жира	580	580
Маргарин	217	217
Соль	10	10
Меланж	34	34
Кислота лимонная	1	1
Масса слоеного теста		**1000**
Масса готового слоеного теста		**850**
Выход курника (г)		**4650**

4. Технологический процесс

Приготовление овсяных блинов. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, соль, немного муки, поставить в теплое место, дать дрожжам подняться до увеличения в объеме в 3-4 раза. Тщательно промыть под проточной водой сухие белые грибы, затем замочить их на 15-20 минут для отлипания возможно оставшегося почвенного сора, воду слить, грибы просушить, перемолоть до порошкового состояния. Просеянную через волосяное сито овсяную муку, соединить с молоком тщательно размешать, добавить яйца, подготовленные грибы и соединить с поднявшимися дрожжами. Тесто тщательно размешать до однородного состояния и консистенции жидкой сметаны, оставить для брожения. Жарить блины обычным способом на сковороде с 2-х сторон, до образования румяной корочки. Готовые блины смазать сливочным маслом.

Приготовление фарша. Гречневую крупу перебрать, промыть под проточной водой, просушить, прокалить на сковороде. Подготовленную крупу залить водой, поставить на сильный огонь, дать закипеть, посолить, уменьшить огонь до минимума. Томить кашу в течение 20 минут под закрытой крышкой, чтобы пар не испарялся, по аналогии с русской печью. Курицу промыть, отварить до готовности с добавлением в бульон припечённых кореньев моркови и петрушки, репчатого лука. Мякоть курицы отделить от костей и нарезать мелкими кубиками. Приготовить соус Бешамель. Для этого мучную пассеровку на сливочном масле развести куриным бульоном, проварить до загустения, заправить солью, перцем и процедить. Смешать кашу и мякоть курицы, добавить рубленную зелень. Полученный фарш заправить соусом Бешамель.

Приготовления слоеного пресного теста. В холодной воде растворить лимонную кислоту, добавить меланж, соль, муку и замесить тесто в течение 15-20 минут до получения однородной массы. Замешанное тесто выложить на стол, накрыть влажной тканью и оставить на 20-30 минут для набухания белков. Маргарин смешать с мукой в соотношении 10:1, придать форму прямоугольного плоского куска с размерами 150х300х20 мм, охладить при температуре 12-14º С. Отлежавшееся тесто раскатать в пласт толщиной 20-25 мм, на середину выложить охлажденный маргарин, края теста соединить к центру и защипать. Подготовленное тесто раскатать на тестораскаточной машине, установив зазор между вальцами не более 20 мм. Тесто сложить в четыре слоя, прокатать на тестораскаточной машине, установив зазор между вальцами 10 мм. Затем тесто поставить в холодильник на 20-30 минут. После охлаждения процесс раскатки теста повторить 3 раза, чередуя зазор между вальцами от 20 до 10 мм с последующим охлаждением. Готовое тесто должно иметь 256 слоев.

Формование курника. Из слоеного теста раскатать пласт, толщиной 2-3 мм, смазать его сливочным маслом, на него выложить овсяный блин, затем равномерно распределить фарш. Выкладывать блины и фарш, чередуя слои, придавая форму многослойного пирога. Сверху пирог замкнуть пластом слоеного теста. Края защипать, поверхность смазать яйцом, получившийся купол в верхней части проколоть в нескольких местах деревянной шпажкой для выхода пара. Выпекаться в конвекционной печи при температуре 220º С до готовности слоеного теста.

Оформление курника. Перед выпеканием курник украсить фигурными элементами из слоеного теста. В центр купола из слоеного теста поставить петушка, символизирующего «петушка золотого гребешка», из русских народных сказок.

5. Требования к качеству, оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: пирог сферической формы, поверхность украшена элементами из слоеного теста с петушком на верху.

Консистенция: корочка из слоеного теста хрустящая, фарш – сочный, рассыпчатый.

Цвет: тесто – золотистое, фарш – от желтого до коричневого.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав курника, с ярко выраженным ароматом белых грибов.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления киселя овсяного, представляемого на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления киселя овсяного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расходы сырья**	
	Брутто (г)	**Нетто (г)**
Толокно овсяное	40	40
Вода	115	115
Сахар	26	26
в т.ч. для сиропа	8	8
Выход (г)		**130**

4. Технологический процесс

Толокно измельчить, толокняную муку просеять, развести холодной водой и оставить для набухания при Т 18-20º С на 2-3 суток. Набухшее толокно процедить, добавить сахар и довести до кипения при непрерывном помешивании. Проварить 2-3 минуты. Горячий кисель разлить в чашки и охладить. При отпуске полить сахарным сиропом. Можно подавать с холодным кипяченым молоком.

5. Требования к качеству, оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: кисель разлит в порционные чашки, имеет блестящую поверхность за счет сахарного сиропа.

Консистенция: однородная, густая, непрозрачная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав киселя, с ароматом овсяной муки.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

ПРЯНИКИ ИМБИРНЫЕ

4. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления пряников имбирных, представляемых на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

5. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления имбирных пряников, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расходы сырья**	
	Брутто (г)	**Нетто (г)**
Мука	400	400
Яйцо	1 шт.	40
Мед	60	60
Сода	5	5
Масло сливочное	100	100
Лимон (сок)	35	10
Цедра лимона	2	2
Кардамон	2	2
Корица	2	2
Гвоздика	2	2
Имбирь	5	5
Выход (г)		**500**

4. Технологический процесс

Мед соединить с размягченным сливочным маслом, яйцами, цедрой, пряностями, тщательно перемешать в течение 1-2 минут. Затем добавить просеянную и перемешанную с содой муку, замесить не очень крутое тесто. Тесто раскатать, сформовать пряники различной формы, выпекают при температуре 180º С в течение 5-7 минут. Для приготовления глазури яичные белки взбить с добавлением сахарной пудры и лимонного сока до устойчивой пены. Горячие пряники покрыть глазурью и оставить для высыхания на несколько часов.

5. Требования к качеству, оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: пряники округлой или любой другой формы, покрыты белковой глазурью. Поверхность глянцевая, без трещин и разломов.

Консистенция: пряники мягкие, пористые, с кусочками цедры.

Цвет: глазурь светло-кремовая, пряники на разрезе – светло-коричневые.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав пряников, с ароматом имбиря.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Кекс «Рождественский»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления авторского овсяного кекса «Рождественский», представляемого на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления курника, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расходы сырья**	
	Брутто (г)	**Нетто (г)**
Мука овсяная	175	175
Крупа манная	175	175
Яйцо	4 шт.	160
Масло растительное	175	175
Сахар	175	175
Разрыхлитель теста	17, 5	17,5
Вишня вяленная	180	140
Орех миндальный	160	140
Коньяк	50	50
Мука пшеничная	10	10
Сахарная глазурь		
Яйцо (белок)	2 шт	34
Сахарная пудра	66	66
Лимонная кислота	0,002	0,002
Выход глазури		**100**
Выход кекса		**800**

4. Технологический процесс

Приготовление кекса. Вяленную вишню тщательно помыть под проточной водой. Прогреть в коньяке, дать стечь, просушить. Миндаль прокалить на сковороде, удалить кожуру, измельчить в крошку средней величины. Смешать сухие ингредиенты – овсяную муку, манную крупу, разрыхлитель. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло. Яично-масленую смесь соединить с сухими ингредиентами, тщательно перемешать. Добавить подготовленный вишню и миндаль, еще раз перемешать

Внутреннюю поверхность формы для кекса смазать сливочным маслом, присыпать мукой, чтобы кекс не прилип к стенкам формы. Вылить тесто в форму, распределив его равномерно. Выпечь кекс в конвекционной печи при температуре 170º С в течение 40 минут (+ – 5 мин.).

Приготовление сахарной глазури. Охлажденные яичные белки взбить, сначала при малых, затем при больших оборотах блендера в течение 7-10 минут. Во взбитую массу добавить сахарную пудру и продолжить взбивать еще 10 минут, в конце взбивания тонкой струйкой влить растворенную лимонную кислоту для устойчивости сахарной глазури.

Оформление и подача кекса. Горячий кекс покрыть глазурью, оставить для высыхания на несколько часов. На кекс с застывшей сахарной глазурью нанести дополнительно вензеля из глазури. Дать застыть. Подать с вишневым соусом.

5. Требования к качеству, оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: кекс сферической формы, с четко выраженными ровными углублениями. Поверхность покрыта сахарной глазурью белого цвета. украшена вензелями из глазури.

Консистенция: на разрезе кекс пропеченный, мягкий,

Цвет: тесто – коричневого цвета, вишня темно-красная, орехи золотистые.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав кекса с тонким ароматом десертного вина.

Арт класс: композиция из пищевых Продуктов на тему «10-й юбилейный международный молодежный гастрономический фестиваль»

АРТ-КОМПОЗИЦИЯ
«МУЗЫКА РОЖДЕСТВА»

Сегодня будет Рождество,
Весь город в ожиданьи тайны,
Он дремлет в инее хрустальном
И ждет: свершится волшебство.

М. Лермонтов

Рождество... Самый таинственный, самый возвышенный, самый красивый и самый долгожданный праздник. Сколько несбыточных желаний исполняется в эти рождественские дни!

Задумаемся … Чем это можно объяснить? Кем свершаются волшебные чудеса? Быть может Рождественским ангелом? Ведь Ангел – светлый, чистый символ Рождества Христова. Кто живет с Богом в душе, поступает по заповедям Христа, то есть имеет доброе и открытое сердце, помогает людям, к тому обязательно приходит Рождественский Ангел. Эта истина – добро обязательно возвращается к тому, кто его сделал!

Трещит мороз – целует щёки,
Снег – словно сахарный песок,
А в небе ясном и высоком летает Ангел.
Голосок его чарующий и милый,
И песнь его как родничок,
И этот Ангел белокрылый
Цветка нежнейший лепесток.
Он, этот Ангел белоснежный,
Всегда так близок к БОЖЕСТВУ,
На торжество с небес безбрежных
Он нам ниспослан к Рождеству.

Инна Радужная

Ответ на эти вопросы прост – рождественская тайна в том, что видимый материальный мир тесно связан с духовным, невидимым миром. «Наше общение с ангелами начинается с того, что мы признаем их существование» – считал Мурай Стейман, а Антон Павлович Чехов писал: «Мы найдем мир, мы услышим ангелов, мы увидим, что небо искрится алмазами».

Весь праздник Рождества Христова пронизан волшебной музыкой, «Музыкой Рождества» – колокольным перезвоном православных храмов, который возносится как благодарственная молитва к Господу верующих сердец. Гармонию между мировоззрением и образом жизни можно сравнить с поющими под лиру ангелами, ведь лира – волшебный инструмент, который учит нас не фальшивить, идя по жизни, а быть в гармонии с окружающими и самим собой.

Мы Вам протягиваем руки,
Ладони музыкой полны.
Замрешь на миг и тихо слышишь
Фанфары мира и любви!

И. Оленина

Божий дар

Крошку-ангела в Сочельник
Бог на землю посылал:
«Как пойдешь ты через ельник,
– Он с улыбкою сказал, –
Елку срубишь, и малютке
Самой доброй на земле,
Самой ласковой и чуткой
Дай, как память обо Мне».
И смутился ангел-крошка:
«Но кому же мне отдать?
Как узнать, на ком из деток
Будет Божья благодать?»
«Сам увидишь», – Бог ответил.
И небесный гость пошел.

Месяц встал уж, путь был светел
И в огромный город вел.
Всюду праздничные речи,
Всюду счастье деток ждет…
Вскинув елочку на плечи,
Ангел с радостью идет…
Загляните в окна сами, –
Там большое торжество!
Елки светятся огнями,
Как бывает в Рождество.
Кто корит за то его:
И из дома в дом поспешно
Кто кричит: «Я елки стою!»
Ангел стал переходить,
Чтоб узнать, кому он должен
Елку Божью подарить.
И прекрасных, и послушных
Много видел он детей. –
Все при виде божьей елки,
Все забыв, тянулись к ней.
«Не сравнишься ты со мною,
Я добрее твоего!»
«Нет, я елочки достойна
И достойнее других!»

Ангел слушает спокойно,
Озирая с грустью их.
Все кичатся друг пред другом,
Каждый хвалит сам себя,
На соперника с испугом
Или с завистью глядя.
И на улицу, понурясь,
Ангел вышел… «Боже мой!
Научи, кому бы мог я
Дар отдать бесценный Твой!
И на улице встречает
Ангел крошку, – он стоит,
Елку Божью озирает, –
И восторгом взор горит.

Елка! Елочка! – захлопал
Он в ладоши. – Жаль, что я
Этой елки не достоин.
И она не для меня…
Но снеси ее сестренке,
Что лежит у нас больна.
Сделай ей такую радость, –
Стоит елочки она!
Пусть не плачется напрасно!»
Мальчик ангелу шепнул.
И с улыбкой ангел ясный
Елку крошке протянул.
И тогда каким-то чудом
С неба звезды сорвались
И, сверкая изумрудом,
В ветви елочки впились.
Елка искрится и блещет, –
Ей небесный символ дан;
И восторженно трепещет
Изумленный мальчуган…
И, любовь узнав такую,
Ангел, тронутый до слез,
Богу весточку благую,
Как бесценный дар, принес

Ф. М. Достоевский

Холодная закуска царского стола рождества 1913 года

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

«Чай, заморский господин любит свежий галантин»
Леонид Филатов

Кулинарные рецептуры и технологии приготовления русских блюд сформировались в результате многовековой эволюции. На быт народа, под влиянием многих факторов, оказывал воздействие культурный обмен с другими государствами, но никогда чужие традиции механически не заимствовались, наоборот, на новой почве они приобретали местный национальный колорит[11].

Происхождение старорусского названия «Галантиръ» имеет несколько направлений. По одному из них, галантин – от искаженного «желатин». По другой версии, название происходит от старинного французского слова «*galine*» – курица. На латыни «*galatina*» означает желе. В городе Болонья, на севере Италии галантин называют «баллотином». Судя по наличию нескольких названий, – «Галантин» имеет глубоко уходящие вековые корни, а само приготовление этого изысканного блюда требует высокого профессионального кулинарного мастерства.

Существует мнение, что «Галантин» блюдо французской кухни. Прямой перевод означает желе, приготовленное в форме, или заливной рулет. Однако, в Болонье происхождение галантина датируется эпохой Возрождения. В настоящее время, по мнению итальянцев, это фирменное болонское блюдо вызывает аппетит и радует глаз, является украшением витрин самых известных колбасных лавок и считается исключительным результатом кулинарного мастерства лучших экспертов.

На Руси галантины представляли собой фаршированных поросят или даже теленка, с которых снимали шкуру, затем начиняли их фаршем с приправами и запекали на вертеле, подавали как деликатес на пирах и больших царских застольях.

Галантины относятся к категории «холодных блюд». Как правило, готовят их из птицы или рыбы, с которой снимают кожу, а мясо без костей пропускают через мясорубку. В фарш добавляют ароматические компоненты, заворачивают его в кожу, затем отваривают или запекают. Галантин подается в нарезанном виде в «растяжку», украшенным зеленью, свежими или маринованными овощами. Поскольку в состав галантина включают разные виды мяса, грибы, которые называют фаворитами славянской кухни, а также орехи, он получается аппетитным не только по вкусу, но и внешнему виду.

С учетом того, что на Руси фазаны были объектом царской охоты, да и сегодня в нашей стране мест обитания фазана много, но добыча его строго регламентирована: ограничения установлены и на сроки охоты, и на количество добытых пернатых, восстановление рецепта «Галантиръ изъ фазана», приготовление его на современном оборудовании с использованием инновационных технологий, станет не только объектом возрождения традиций,

11 Пальчук М.И. Поросенок по-ялтински, или Кулинарные предпочтения царских особ. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2010. – 256 с. – С. 6.

но удивит и порадует самый изысканный вкус гостей любого российского ресторана!

КУЛИНАРНАЯ АУТЕНТИЧНОСТЬ

«Галантиръ изъ фазана»[12]

Взять большаго фазана. Вычистить его. Опалить. Ощипать. Снять съ костей. Сдѣлать фаршъ изъ ¼ фунта телятины, изъ которой тщательно вырѣзаны всѣ жилки, и 1 ¼ фунта свинаго жиру безъ жилъ и безъ пленокъ. Приправить все солью съ пряностями. Нарѣзать кусочками въ ½ вершка. Прибавить ¼ фунта трюфлей. Прибавить ¼ фунта языка а-л'экарлатъ и ¾ фунта обланжиреннаго жиру. Перемѣшать въ фаршъ трюфли, языкъ и жиръ.

Разложить фазана на салфеткѣ. Слегка приправить его и покрыть всѣмъ фаршемъ. Дать галантиру овальную форму. Потомъ уложить его въ форму очень плотно. Варить въ печи въ продолженииe часа, обращая вниманiе на то, чтобы не заколеровать. Остудить и вынуть изъ формы.

Положить въ жестяной ящикъ, выложенный густымъ жиромъ, и прибавить 12 столовыхъ ложекъ мирепуа и 18 столовыхъ ложекъ клероваинаго жиру. Плотно закрыть и поставить на 3 часа въ водяную баню.

Неметрические русские единицы и перевод их в международную систему единиц[13]

1 фунт – 409,5 грамма
1 вершок – 4,45 сантиметра

Словарь устаревших кулинарных терминов и понятий

Клерованный жир – обжаренный до золотистого или светло-коричневого цвета жир животного происхождения.

Клерование – приём кулинарной обработки с целью придания приятного внешнего вида, улучшения вкусовых свойств, получения румяной корочки.

По правилам колерования готовое блюдо помещают в хорошо разогретый жарочный шкаф на 5-10 минут, внимательно наблюдая за цветом блюда, т. к. даже лишние полминуты могут безвозвратно испортить внешний вид блюда.

Мирепуа (фр. – mirepoix, нем. – *suppengrün*) – овощная смесь в различных комбинациях. Буквальный перевод с французского языка – заправка из обжаренных в масле овощей, в русской кухне – коренья для супа, в немецкой кулинарии – суповая зелень.

---

12 Гуфе Ю. Приготовление разного рода теста и консервов печенья мелкого и крупного... и проч., изготовление впрок соленых и копченых рыбы и мяса, паштетов... и проч. / Соч. Юлия Гуфе, ст. метрдотеля Жокейского клуба в Париже. – Москва, М.О. Вольф, 1877 г. – С. 445-446.

13 Пальчук М.И. Поросенок по-ялтински, или Кулинарные предпочтения царских особ. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2010, 256 с. – С. 244

В кулинарии имеет три значения. Первое – один из главных способов нарезки овощей кубиком размером 2х2 см, такая нарезка значительно сокращает время приготовления блюд. Второе – комбинация из корнеплодов, луковых и столовой зелени для ароматизации бульонов и супов. Третье – мелко нарезанные овощи, добавляемые к тушеным блюдам, для получения ароматного и густого соуса.

Набор кореньев и зелени зависит от региона проживания и кулинарного рецепта. В русской кухне в состав овощного набора входят репчатый лук, морковь, корень петрушки, которые, в отличии от mirepoix, запекаются большими кусками прямо на плите или сковороде до образования корочки. Немецкий набор состоит из лука-порея, моркови и корня сельдерея, но может содержать петрушку, тимьян, листья сельдерея, брюкву, корень петрушки.

В зависимости от выхода блюда пропорции mirepoix таковы: 1 часть репчатого лука, 1 часть лука порея, 1 часть моркови, 1/3 часть сельдерея (из-за очень активного запаха).

Обланжирить – обварить, ошпарить.

Трюфли (совр. рус. – трюфели) род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плотными плодовыми телами. Цвет от беловатого до коричнево-жёлтого и серо-коричневого со светлыми прожилками, образующими мраморный рисунок. Им свойственны грибной вкус с привкусом глубоко прожаренных семечек или грецких орехов с сильным характерным ароматом.

Язык а-л’экарлатъ – отварной язык с добавлением в бульон красного сухого вина (фр. – écarlate, ст. рус. – экарлатъ, особый вид солонины алого цвета; совр. рус. – экарлат, пищевой краситель ярко красного цвета).

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
«Галантиръ изъ фазана»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления авторской холодной закуски «Галантин из фазана», представляемой на 10-м юбилейном международном молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество 2019».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления авторской холодной закуски «Галантин из фазана», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецептура

Наименование сырья и продуктов	**Расход сырья**	
	Масса брутто, г	**Масса нетто, г**
Тушка фазана	1200	800
Масса мякоти		**500**
Телятина	150	100
Сало-шпик	55	55
Язык говяжий	159	100
Сливки (жирность 33%)	50	50
Грибы - трюфели	25	20
Фисташки	50	40
Соль	5	5
Перец черный молотый	0,04	0,04
Мускатный орех	1	1
Сушеный тимьян	1	1
Вино белое сухое	25	25
Вино красное сухое	50	50
Масса фарша		**800**
Тесто пресное		
Мука	290	290
в т.ч. на подпыл	20	20
Яйцо	2 шт.	80
Соль	2	2
Вода	110	110

Масса теста	**330**
Выход	**700**

4. Технологический процесс

Подготовка тушки фазана для приготовления полуфабриката. Тушку фазана промыть снаружи и внутри, удалив остатки перьев, просушить бумажным полотенцем. Отрезать хвостик и крайние фаланги крыльев. Уложить фазана на разделочную доску грудкой вниз и разрезать кожу по спинке вдоль позвоночника.

Поддевая кожу, аккуратно отделить костную основу по направлению от спинки вниз, ножки и крылья разрезать по хрящу, сохраняя целиком кожу. Таким образом, вырезать грудные кости с килем. Удалить кости у основания крыльев и на бедрах. В результате должна получиться кожа с мясом без костей, раскрытая в виде «книжки».

Аккуратно снять куски мяса и грудку. Необходимо, чтобы на коже фазана осталось как можно меньше мяса. Все обрезки использовать при приготовлении фарша. Кожу натереть солью и перцем, сбрызнуть белых сухим вином, отложить в сторону для маринования.

Приготовление фарша. Перемолоть мясо фазана и сало-шпик в блендере. Говядину нарезать кубиком чуть меньше 1 см. Язык вымыть, залить холодной водой. Добавить очищенные лук, морковь, сельдерей, специи. Варить до полуготовности. Очистить язык, предварительно обдав его холодной водой, чтобы шкура легче снималась. Продолжить варить очищенный язык до полной готовности, добавив в бульон сухое красное вино для получения кулинарной идентичности «язык а-л'экарлатъ». Добавить в фарш кусочки рубленой говядины, отварной язык, нарезанный кубиком размером 1 см, сливки, подготовленные и измельченные до мелкой крошки трюфели, очищенные фисташки, соль, перец, мускатный орех, тимьян. Тщательно перемешать до получения однородной массы с вкраплениями говядины, языка, трюфелей, фисташек.

Приготовление полуфабриката галантина. Полученный фарш равномерно распределить на коже фазана, придать форму целой тушки. Приготовить галантин в вакууме, применив инновационный метод тепловой обработки – су-вид (от фр. *sous-vide*, «под вакуумом»), что аналогично томлению блюд в русской печи. Для этого поместить полуфабрикат галантина в пластиковый пакет, с помощью вакууматора откачать воздух, готовить медленно при сравнительно низкой, точно контролируемой температуре 60º С, в течение трех часов в «водяной бане». Такой технологических процесс позволяет сохранить естественные соки, которые обычно теряются при варке. Для образования слегка золотистой корочки, после извлечения из пакета, галантин поставить в пароконвектомат, запечь в режиме «ЖАР» при температуре 180º С в течение 5 минут. Готовую тушку охладить под прессом.

Приготовление пресного понадного теста. В холодную воду добавить яйца и соль, перемешать, всыпать муку, замесить крутое пресное тесто. Дать ему «отлежаться» в течении 20-30 минут для набухания клейковины. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, завернуть в него охлажденную тушку фазана, придав форму птицы. Поставить в пароконвектомат, запечь в режиме «ЖАР» при температуре 150º С в течение 10-15 минут.

Оформление холодной закуски «Галантиръ изъ фазана». При ощипывании тушки фазана, перья аккуратно разложить в определенном порядке. В тесто вставить перья и хвост таким образом, чтобы перья и сама тушка не соприкасались. Голову прикрепить с помощью зубочисток, создавая имитацию живой дичи. Непосредственно перед самой подачей снять оперенье вместе с понадным тестом, нарезать галантин на порционные куски. Это блюдо «высокой» кухни, поистине царской.

5. Требования к оформлению, реализации и безопасности

Внешний вид: блюдо оформлено в виде целой тушки фазана в опереньи.

Консистенция: на разрезе корочка из пресного теста хрустящая, начинка – мягкая, сочная.

Цвет: тесто – золотистое, начинка – светло-серая с кусочками языка и говядины розового цвета.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав блюда, с ярко выраженным ароматом трюфелей, легким оттенком мускатного ореха и тимьяна.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
29500, г. Симферополь, ул. Дыбенко, 14.
Тел./факс: (3652) 27-00-38.
E-mail: rkig@edu.ru Сайт: http://rkig.edu.ru

Образовательное учреждение создано в 1954 году. Многолетняя работа творческого коллектива, связанная с исследованиями культурно-исторического наследия династии Романовых, определила сегодняшнее название колледжа.

В настоящее время «РКИГ» – это ведущее профессиональное образовательное учреждение индустрии гостеприимства Республики Крым. Учреждение имеет обособленные подразделения: Учебно-практический центр инновационных технологий, Алуштинский и Судакский филиалы.

Колледж оснащен новейшей материально-технической базой, в своей профессиональной деятельности использует современные информационно-коммуникационные и производственные технологии, обеспечивающие интеграцию образовательной и инновационной деятельности.

Лучшие студенты участвуют в проектах международного, федерального уровней, направленных на развитие системы СПО:

– VII Кавказский кубок по хлебопечению «Пекарь – профессия будущего» (г. Ставрополь, 2017 г.) – 1 место среди молодежных команд;

– VI Международный молодежный гастрономический фестиваль «Возрождаем традиции. Рождество» (г. Москва, 2017 г.) – 1 командное место, 1 место в номинации «Мировая (региональная) рождественская выпечка», 1 место в номинации «Рождественское блюдо из птицы»;

– VII Кубок России по хлебопечению среди молодежи «Пекарь – профессия будущего» в рамках Второго Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» (г. Москва, 2018 г.) – 1 командное место, 1 место в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия», 1 место в номинации «Хлеб», 2 место «Декоративная выпечка»;

– Региональный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям «Туризм» и «Гостиничный сервис» – 1 место (г. Симферополь, 2015-2018 г.);

– Заключительный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям «Туризм» и «Гостиничный сервис» – диплом участника (г. Сочи, 2018 г.), диплом участника (г. Санкт-Петербург, 2017);

– III Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» («WorldSkills Russia») – 1 место в компетенции «Кондитерское дело» (г. Ялта, 2018 г.), 3 место в компетенции «Поварское дело» (г. Ялта, 2018 г.);

– Отборочные соревнования на право участия в финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkills Russia») – компетенция

«Кондитерское дело» (г. Сургут, 2018) прошли отбор на право участия в финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkills Russia»);

– IV открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 1 место в компетенции «Кондитерское дело» (г. Ялта, 2018 г.), 2 место в компетенции «Поварское дело» (г. Ялта, 2018 г.), 2 место в компетенции «Ресторанный сервис», 1 и 3 места в компетенции «Администрирование отеля», 1, 2 и 3 места в компетенции «Туризм».

В 2018 г. в рамках реализации мероприятия государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», «Обновление и модернизация материально-технической базы профессиональных образовательных организаций» колледж выиграл грант с проектом «От модернизированной материально-технической базы к новым горизонтам опережающей подготовки кадров для сферы услуг Республики Крым», в размере 15 194 204,9 рублей.