ОТВЕДАТЬ

Отведай: ботвинья, кулебяка, расстегаи и гурьевская каша

4 рецепта из книг 1846–1861 годов

4 РЕЦЕПТА / МЕРЫ В ГРАММАХ И ЛИТРАХ

Бесплатный образец / 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

Что внутри

Меры в этом выпуске 05

Рецепты

Ботвинья 1860 07

Кулебяка с осетриной 1846 08

Расстегаи 1860 10

Гурьевская каша 1861 12

Справка

Источники 14

Что ещё есть 15

Что это за серия

Этот бесплатный выпуск показывает, как устроена серия «Отведать»: 17 выпусков, 180 рецептов из поваренных книг, изданных с 1773 по 1899 год. У каждого выпуска одна тема: блюдо, напиток, праздничный стол или кухня одного края. Рецепты внутри идут по годам, и видно, как одно и то же готовили в разные десятилетия.

Откуда рецепты. Это около 80 настоящих поваренных книг своего времени, по ним готовили: Левшин, Авдеева, Молоховец и десятки менее известных. Часть книг вышла на польском, немецком, эстонском, латышском, грузинском, финском языках и на идише, их рецепты даны в переводе. Тексты давно в общественном достоянии и взяты из открытых библиотечных собраний. У каждого рецепта названы книга, город и год, список книг стоит в конце выпуска.

Как устроен рецепт. Сначала текст книги целиком, как он напечатан. Рядом наша работа: продукты в граммах и литрах, пересказ по шагам, пояснения к старым словам и мерам.

Чего в книгах нет. Старые книги часто не называют количество, время и жар: хозяйка знала это сама. В таких местах мы предлагаем цифру по похожим рецептам того же времени, отмечаем её звёздочкой как предположение и пишем, откуда она взята. Текст книги мы не правим.

Остальные выпуски и наборы: отведать.рф

О ВЫПУСКЕ

Отведай: ботвинья, кулебяка, расстегаи и гурьевская каша

В ботвинье Шамбинаго 1860 года щавель и шпинат варят каждый отдельно и разводят кислыми щами, а в кулебяку Авдеевой 1846 года идут пять фунтов муки, фунт масла и десять яиц. Рядом расстегаи 1860 года на тесте без яиц и молока и гурьевская каша Молоховец 1861 года, в которой пенки со сливок кладут слоями между кашей и ореховой массой.

Четыре текста 1846–1861 годов из трёх книг. Авдеева в 1846 году называет в кулебяке всё: пять фунтов муки, фунт растопленного масла, пять яиц в тесто, четверть фунта визиги и два фунта осетрины. Она же советует накрыть кулебяку мокрой бумагой, если печь слишком горяча. Шамбинаго в 1860 году и в ботвинье, и в расстегаях ставит перечень продуктов строкой перед текстом. Ботвинья у него холодная: щавель и шпинат варят отдельно, протирают и разводят кислыми щами, а свекольные листья можно взять вместо щавеля. В расстегаях середину пирожка оставляют открытой, и книга перечисляет другие начинки: капусту, морковь, брюкву, рис, грибы и кашу. Молоховец в 1861 году ставит строку «Выдать» после текста гурьевской каши. В ней названы орехи, сливки, манная крупа, сахар и варенье, а тесто для бортика на блюде не названо.

КАК ЧИТАТЬ ВЫПУСК

Сначала идёт текст рецепта целиком, как он напечатан в книге. Под ним список продуктов: как в книге и в граммах и литрах. Затем тот же рецепт по шагам в современных мерах. Звёздочкой отмечены количества, которых в книге нет: мы предполагаем их по похожим рецептам из других книг и называем эти рецепты. Число порций, температура духовки и время в блоке о сегодняшней кухне тоже наши предположения, по современным источникам, которые названы рядом. Старые слова и меры объяснены в начале выпуска, на странице мер. Заметки редакции под рецептом это наши подсказки, в книге их нет. Источники названы внизу каждого рецепта.

СПРАВКА

Меры в этом выпуске

Все меры, которые встречаются в рецептах выпуска, с пересчётом и подсказкой, как отмерить на своей кухне.

МЕРА	СКОЛЬКО ЭТО	КАК ОТМЕРИТЬ
фунт (ф., фун.)	**409,5 г**	Фунт муки это 3 стакана, фунт мелкого сахара 2 стакана (таблицы Молоховец).
четверть фунта (1/4 ф.)	**около 102 г**	Половина пачки масла 200 г.
стакан	**около 250 мл (ориентир; у Молоховец 256 мл)**	Обычный чайный стакан. Стакан муки около 136 г, стакан мелкого сахара около 205 г.
ложка (столовая)	**около 16 мл (ориентир)**	Восемь столовых ложек воды это полстакана.
бутылка (вода, Шамбинаго 1860)	**около 0,77 л (ориентир)**	Бытовая бутылка у Молоховец это 3 стакана; магазинная бутылка 0,75 л почти такая же.
чайная ложка	**без точного числа**	Берите обычную чайную ложку.

В кулебяке 1846 года дрожжи отмерены ложками, вид дрожжей и размер ложки в тексте не названы; в расстегаях 1860 года на 2 фунта муки чайная ложка дрожжей.

В гурьевской каше стакан взят по Молоховец (около 256 мл): в её таблице гарнец делится на 12 стаканов.

В ботвинье 1860 года жидкость отмерена бутылками (1 1/2 бутылки): это бытовая мера без точного значения, ориентир 0,77 л.

Слова и меры по алфавиту

блюдечко кружки вырезают блюдечком; его размер в книге не назван

бутылка мера бытовая, точного значения нет; ориентир около 0,77 л (у Молоховец бутылка это 3 стакана)

везига высушенная спинная струна осетровых рыб (в других текстах вязига, визига)

веселка в тексте: деревянная лопатка для теста

вязига высушенная спинная струна осетровых рыб

гол. головки лука

голов. головки лука

горький миндаль сорт миндаля с запахом миндального экстракта; в сыром виде в больших количествах ядовит

кислые щи кислый напиток вроде кваса; здесь им разводят суп

крупичатая мука мука тонкого помола, лучшего сорта (крупчатка)

круто-сваренных сваренных вкрутую

лист железный противень, на котором ставят выпечку в печь

ложка мера бытовая, точного значения нет; столовая около 16 мл (ориентир)

манна манная крупа

опара жидкое тесто на дрожжах, которое ставят заранее

парное молоко только что надоенное, тёплое молоко

пенки плёнки, которые снимают с горячих сливок; в тексте румяные

перед угольями рядом с горящими углями, в мягком жару

плошка широкая глиняная миска

посадить в печь поставить в печь

протереть протереть сваренную зелень через сито

рант бортик по краю блюда; здесь из теста

растегаи пирожки с открытой серединой; в тексте: края защипать, середину оставить

смоленские крупы крупа, которую книга ставит наравне с манной; точное значение уточнить не удалось

срубить мелко порубить ножом

стакан мера бытовая, точного значения нет; ориентир около 250 мл

фун. фунт, 409,5 г; 1/2 фунта около 205 г

фунт 409,5 г

чайная ложка мера бытовая, точного значения нет

РЕЦЕПТ 01 / 1860, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Ботвинья

КАК НАПИСАНО В КНИГЕ

Щавелю ½ фун. Шпинату 1 фун. Огурцов 4 шт. Луку зеленого 3 гол. Укропу и петрушки немного. Сахару мелкого столовую ложку. Кислых щей 1½ бут.

Шпинат и щавель отобрать, вымыть и каждый сварить особо; потом откинуть на решето, немного отжать и протереть, дать остыть и класть в суповую чашку; лук нарезать мелко, укроп и петрушку срубить, огурцы очистить, нарезать, положить все это, посыпать сахаром и солью, все хорошенько размешать с кислыми щами, подать на стол.

Ботвинью можно сделать из свекольных листьев вместо щавелю.

ПРОДУКТЫ

ЧТО	КАК В КНИГЕ	СЕГОДНЯ
щавель	1/2 фун.	**около 205 г**
шпинат	1 фун.	**около 410 г**
огурцы	4 шт.	**4 шт.**
лук зелёный	3 головки	**3 шт.**
сахар мелкий	столовая ложка	**1 столовая ложка, около 16 мл**
кислые щи	1 1/2 бутылки	**около 1,15 л**

Без количества в книге: укроп и петрушка (немного), соль.

ВЫХОД **примерно на 4–5 порций**

ПО ШАГАМ, В СОВРЕМЕННЫХ МЕРАХ

1. Переберите и вымойте щавель (около 205 г) и шпинат (около 410 г), сварите каждый отдельно.
2. Откиньте на решето, слегка отожмите, протрите, дайте остыть и выложите в суповую чашку.
3. Мелко нарежьте 3 головки зелёного лука, срубите укроп и петрушку, очистите и нарежьте 4 огурца. Всё положите в чашку.
4. Посыпьте сахаром (1 столовая ложка) и солью, хорошо размешайте с кислыми щами (1 1/2 бутылки, около 1,15 л) и подавайте.

Заметки редакции. Бутылка воды у Шамбинаго около 0,77 л, полторы бутылки это около 1,15 л, чуть больше четырёх стаканов. Сколько соли класть, текст не говорит. Холодный суп без мяса и рыбы: щавель и шпинат варят каждый отдельно, протирают и разводят кислыми щами. Сахар и соль кладут в суп вместе с зеленью, а щавель книга разрешает заменить свекольными листьями. Соли в строке продуктов нет.

Источники. Текст: Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, Санкт-Петербург, 1860.

РЕЦЕПТ 02 / 1846, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Кулебяка с осетриной

В книге: 1. Кулебяка с осетриною

КАК НАПИСАНО В КНИГЕ

Возьми пять фунтов хорошей крупичатой муки и сделай с вечера опару следующим образом: отдели фунт муки, положи в горшек или кадочку, влей четыре стакана воды, теплой как парное молоко, разбей хорошенько, чтоб не было комков, положи две ложки дрожжей, поставь в теплое место, а если в кухне холодно и опару захочешь поставить на печь, то сначала подложи под нее дощечку, иначе опара может угореть. Когда по утру опара поднимется, замеси тесто, положи в него фунт хорошего растопленного коровьего масла, пять свежих яиц и мешай веселкою (деревянною лопаткою) до тех пор, пока тесто не будет отставать от веселки и краев кадочки; тогда поставь его в теплое место, а когда поднимется, снова вымешай хорошенько и дай еще раз подняться; потом посыпь на стол муки, выложи тесто, переваляй и, пока топится печь, тесто надобно перевалять раза три. Намочив с вечера четверть фунта везиги в холодной воде, свари, изруби, прибавь к везиге пять круто-сваренных и мелко-изрубленных яиц, положи масла и размешай. Два фунта свежей или малосольной осетрины, сняв кожу, изрежь в небольшие кусочки. Наконец раскатай скалкою из теста пласт потребной величины, отделив половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся начинкою, потом защипли таким манером: сложив пласт вместе, защипли по середине, а после с обоих концов; положи на лист, вымажь сбитым яйцом, посыпь мелко-толчеными яйцами, посади в печь, дай зарумяниться, а если в печи слишком жарко, то накрой кулебяку листом мокрой бумаги, чтоб она не пригорела.

ПРОДУКТЫ

ЧТО	КАК В КНИГЕ	СЕГОДНЯ
мука крупичатая	5 ф.	**около 2,05 кг**
мука для опары (из этих пяти фунтов)	1 ф.	**около 410 г**
вода тёплая (для опары)	4 стакана	**около 1 л**
дрожжи	2 ложки	**2 ложки (мера бытовая, точного значения нет)**
коровье масло растопленное (в тесто)	1 ф.	**около 410 г**
яйца свежие (в тесто)	5 шт.	**5 шт.**
везига	1/4 ф.	**около 100 г**
яйца, сваренные вкрутую (в начинку)	5 шт.	**5 шт.**
масло (в начинку)	нет в книге	**около 4–5 столовых ложек ***
осетрина свежая или малосольная	2 ф.	**около 820 г**

Без количества в книге: яйцо взбитое (смазать), яйца мелко истолчённые (посыпать).

** В книге не названо, сколько масла класть в начинку. Мы предполагаем 4–5 ложек по кулебяке с вязигой из книги 1870 года: там на те же 2 фунта рыбы и 1/4 фунта вязиги берут 4–5 ложек масла, и часть его идёт на лук, которого у Авдеевой нет, так что число приблизительное.*

ВЫХОД **примерно на 20 порций**

ПО ШАГАМ, В СОВРЕМЕННЫХ МЕРАХ

1. С вечера поставьте опару: отделите фунт муки (около 410 г) из пяти (около 2,05 кг), положите в горшок или кадку, влейте 4 стакана воды (около 1 л), тёплой как парное молоко, разбейте без комков, добавьте 2 ложки дрожжей и поставьте в тёплое место. Если опару ставят на печь, подложите под неё дощечку.
2. Утром, когда опара поднимется, замесите тесто: добавьте остальную муку, фунт растопленного коровьего масла (около 410 г) и 5 свежих яиц. Мешайте лопаткой, пока тесто не станет отставать от лопатки и краёв кадки.
3. Поставьте в тёплое место, когда поднимется, снова хорошо вымешайте и дайте подняться ещё раз. Выложите на посыпанный мукой стол и перемните; пока топится печь, это нужно сделать раза три.
4. Начинка: с вечера замочите около 100 г визиги в холодной воде, сварите, порубите, смешайте с 5 круто сваренными мелко порубленными яйцами, добавьте масла и размешайте.
5. Около 820 г свежей или малосольной осетрины очистите от кожи и нарежьте небольшими кусками.
6. Раскатайте пласт нужной величины, выложите половину начинки и разровняйте, сверху уложите рыбу и засыпьте оставшейся начинкой.
7. Сложите пласт и защипните посередине, потом с обоих концов. Положите на противень, смажьте взбитым яйцом, посыпьте мелко истолчёнными яйцами.
8. Поставьте в печь, дайте зарумяниться. Если жар слишком сильный, накройте кулебяку листом мокрой бумаги, чтобы не пригорела.

СЕГОДНЯ НА КУХНЕ: НАШЕ ПРЕДПОЛОЖЕНИЕ

КАК В КНИГЕ	КАК СДЕЛАТЬ СЕГОДНЯ
посади в печь, дай зарумяниться	**духовка 180–200 °C; для кулебяки из 400 г муки около 35–40 минут, эта кулебяка примерно в пять раз больше, поэтому дольше, ориентируйтесь на цвет**

Жар и время книга не называет. По современному материалу о кулебяке: рыбная на тесте из 400 г муки печётся при 200 °C 35–40 минут, дрожжевое тесто в целом при 180 °C. Здесь муки примерно в пять раз больше, время дольше.

Заметки редакции. Пропорции рассчитаны на очень большую кулебяку: пять фунтов муки это около 2 кг. Вид дрожжей и размер ложки в тексте не названы; в расстегаях 1860 года из этого выпуска на 2 фунта муки берут чайную ложку дрожжей. В тесто идут пять фунтов муки, фунт растопленного масла и пять яиц. Начинку из визиги с пятью яйцами делят на две части, между ними кладут осетрину. Если печь слишком горяча, кулебяку накрывают мокрой бумагой.

Источники. Текст: Карманная поваренная книга, Санкт-Петербург, 1846. Количества со звёздочкой, по рецептам: «Кулебяка с вязигою», Новейшая поваренная книга, 1870. Современные источники: Кулебяка: мясная, рыбная, капустная, сладкая (материал с рецептами) (Life.ru), life.ru.

РЕЦЕПТ 03 / 1860, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Расстегаи

В книге: Растегаи

КАК НАПИСАНО В КНИГЕ

Муки 2 фун. Вязиги ¼ фун. Луку 2 голов. Белой рыбицы или семги 1 фун. Дрожжей чайную ложку.

Муку просеять, поставить опару с вечера довольно густо на дрожжах и теплой воды полтора стакана. Утром положить соли и 2 ложки столовых масла, замесить не подбавляя муки, и когда подымется, нужно свалять немного, потом раскатать, но чтоб тесто было мягкое; накладывать блюдечко и вырезывать, класть начинку, потом края защипать, а середину оставить, помазать прованским маслом, поставить в печь

Начинка: Вязигу свечера помочить, а утром сварить и мелко срубить, лук нарезанный с маслом поджарить, смешать с вязигой, посыпать солью, белую рыбицу нарезать пластинками, сперва класть на средину вязигу, а сверху рыбу.

На этом тесте можно класть и другие начинки, из капусты, моркови, брюквы, рису, грибов и каши.

ПРОДУКТЫ

ЧТО	КАК В КНИГЕ	СЕГОДНЯ
мука	2 фун.	**около 820 г**
вязига	1/4 фун.	**около 100 г**
лук	2 головки	**2 шт.**
белая рыбица или сёмга	1 фун.	**около 410 г**
дрожжи	1 чайная ложка	**1 чайная ложка (мера бытовая)**
вода тёплая (для опары)	1 1/2 стакана	**около 375 мл**
масло (в тесто)	2 столовые ложки	**около 30 мл**
масло (обжарить лук)	нет в книге	**около 70 г ***

Без количества в книге: соль, прованское (оливковое) масло (смазать).

** В книге не названо, сколько масла нужно, чтобы обжарить лук. Мы предполагаем около 70 г по кулебяке из той же книги: там на 3 луковицы в начинке 1/4 фунта масла, на 2 луковицы это около 70 г. В кулебяке это масло могло идти не только на лук, поэтому число приблизительное.*

ВЫХОД **выходит около 18 расстегаев**

ПО ШАГАМ, В СОВРЕМЕННЫХ МЕРАХ

1. С вечера просейте около 820 г муки и поставьте густую опару на дрожжах (1 чайная ложка) и тёплой воде (1 1/2 стакана, около 375 мл).
2. Утром добавьте соль и 2 столовые ложки масла (около 30 мл), замесите, не подсыпая муки. Когда тесто поднимется, немного перемните, раскатайте, оставив мягким, и вырежьте кружки блюдечком.
3. Начинка: с вечера замочите около 100 г вязиги в холодной воде, утром сварите и мелко порубите. Нарежьте 2 луковицы и обжарьте в масле, смешайте с вязигой, посолите. Около 410 г белой рыбы или сёмги нарежьте пластинками.
4. На середину каждого кружка положите вязигу, сверху рыбу. Края защипните, середину оставьте открытой.
5. Смажьте прованским маслом и поставьте в печь.

СЕГОДНЯ НА КУХНЕ: НАШЕ ПРЕДПОЛОЖЕНИЕ

КАК В КНИГЕ	КАК СДЕЛАТЬ СЕГОДНЯ
поставить в печь	**духовка около 190 °C, около 35 минут**

Жар и время книга не называет. По современному рецепту расстегаев с рыбой: 190 °C, около 35 минут; там на 350 г муки выходит 8 штук, на 820 г муки это около 18.

Заметки редакции. Вид дрожжей в книге не назван, их чайная ложка на 2 фунта муки. Сколько жарить лук и какого размера брать блюдечко, текст не говорит. Тесто здесь без яиц и молока: опара на воде, потом масло и соль. Середину пирожка оставляют открытой, в неё кладут вязигу с жареным луком и пластинку рыбы. По словам книги, на этом тесте можно делать и другие начинки: капустную, морковную, брюквенную, рисовую, грибную и кашу.

Источники. Текст: Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, Санкт-Петербург, 1860. Количества со звёздочкой, по рецептам: «Кулебяка», Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, 1860. Современные источники: Расстегаи с рыбой (рецепт Т-Ж) (Т-Ж (t-j.ru)), t-j.ru.

РЕЦЕПТ 04 / 1861, КУРСК

Гурьевская каша

В книге: 736) Каша русская под названием гурьевская

КАК НАПИСАНО В КНИГЕ

1 фунт орехов грецких или простых, 10–12 штук горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед угольями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда уже их довольно наберется, всыпать в оставшиеся сливки 1⅛ стакана манны или смоленских круп, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, размешать, сделать на блюде рант из теста, положить ряд каши, ряд пенок, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями, вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем

Выдать: 5 стаканов сливок или молока. 1⅛ стакана манны, 1 фунт орехов. ¾ стакана сахара, 2 сухаря, ½ стакана варенья. (Прибавить, кто хочет, фруктов и варенья).

ПРОДУКТЫ

ЧТО	КАК В КНИГЕ	СЕГОДНЯ
орехи грецкие или простые	1 фунт	**около 410 г**
горький миндаль	10–12 штук	**10–12 шт.**
сливки или молоко	5 стаканов	**около 1,25 л**
манная крупа (или смоленские крупы)	1 1/8 стакана	**около 280 мл**
сахар (в кашу)	3/4 стакана	**около 190 мл**
сухари	2	**2 шт.**
варенье (украсить)	1/2 стакана	**около 125 мл**

Без количества в книге: вода (подливать при толчении), тесто для бортика, сахар (посыпать), фрукты и варенье (для прослоек, по желанию).

ВЫХОД **примерно на 6–8 порций**

ПО ШАГАМ, В СОВРЕМЕННЫХ МЕРАХ

1. Ошпарьте кипятком около 410 г орехов (грецких или простых) и 10–12 зёрен горького миндаля, снимите кожицу, мелко истолките, подливая воды.
2. Налейте 5 стаканов сливок (около 1,25 л) в большую миску и поставьте перед горящими углями. Снимайте румяные пенки и складывайте на тарелку.

3. Когда пенок наберётся достаточно, в оставшиеся сливки всыпьте 1 1/8 стакана манной крупы (около 280 мл) и сварите довольно жидкую кашу.
4. В горячую кашу всыпьте истолчённые орехи и сахар (3/4 стакана, около 190 мл), размешайте.
5. На блюде сделайте бортик из теста, положите ряд каши, ряд пенок, ещё ряд каши. Посыпьте сверху сахаром и сухарями (2 шт.).
6. Поставьте ненадолго в печь. Подавая, украсьте вареньем (1/2 стакана, около 125 мл). Кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем.

СЕГОДНЯ НА КУХНЕ: НАШЕ ПРЕДПОЛОЖЕНИЕ

КАК В КНИГЕ	КАК СДЕЛАТЬ СЕГОДНЯ
поставить перед угольями, снимать румяные пенки	**слабый жар, в духовке около 150 °C, снимая пенки по мере появления (ориентир)**
вставить ненадолго в печь	**духовка около 180 °C, пока верх не зарумянится; время источник не называет**

Жар и время книга не называет. По современному воспроизведению слоёной гурьевской каши: томление при 150 °C, затем 180 °C до румяной корочки, времени в источнике нет. Количества там другие (500 мл молока на 100 г манки), мы берём только температуры.

Заметки редакции. Горький миндаль ядовит, повторять 10–12 зёрен не стоит: возьмите сладкий миндаль, а запах горького дадут несколько капель миндального экстракта. Орехи книга называет по весу без уточнения. В близком тексте 1880 года (Толиверова) орехи названы очищенными от твёрдой шелухи, так что фунт, по-видимому, вес ядер. Стакан у Молоховец около 256 мл; 3/4 стакана мелкого сахара около 150 г. Каша собрана слоями: манная каша с ореховой массой и румяные пенки со сливок, и всё это на блюде с бортиком из теста. Подают с вареньем. В строке «Выдать» названы орехи, сливки, манная крупа, сахар, сухари и варенье, а тесто для бортика не названо.

Источники. Текст: Подарок молодым хозяйкам, 1-е изд., Курск, 1861. Современные источники: Гурьевская каша слоёная (старинный рецепт) (Азбука рецептов (azbyka.ru)), azbyka.ru.

Источники

Карманная поваренная книга, 1846

Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, 1860

Подарок молодым хозяйкам, 1-е изд., 1861

Книги находятся в общественном достоянии, тексты приведены как в книге. Пересчёт мер, пошаговые пересказы и советы составлены редакцией по тексту книги. Отбор, пояснения и оформление: Отведать, 2026. Иллюстрации созданы нейросетью. Откуда взяты электронные тексты книг и на каких условиях: на сайте отведать.рф, страница «Источники и права».

ЧТО ЕЩЁ ЕСТЬ

Выпуски и наборы серии

В серии 17 выпусков: в каждом одна тема и рецепты из старых поваренных книг, текст как в книге и пересказ по шагам.

Выпуски

Борщ	10 рецептов, 1779–1899
Щи	10 рецептов, 1795–1899
Блины и оладьи	10 рецептов, 1781–1892
Квас	10 рецептов, 1790–1899
Мочёные яблоки и ягоды	10 рецептов, 1781–1893
Настойки	10 рецептов, 1773–1899
Наливки	10 рецептов, 1790–1891
Мёды	10 рецептов, 1781–1899
Пунши и глинтвейны	10 рецептов, 1790–1896
Еврейская кухня XIX века: Вильна и Берлин	10 рецептов, 1871–1896
Грузинская кухня, Тифлис	10 рецептов, 1874–1898
Польская кухня, Варшава и Вильно	10 рецептов, 1840–1880
Остзейская кухня, Рига и Митава	10 рецептов, 1795–1889
Куличи, бабы и пасхи	10 рецептов, 1795–1893
Рождественский стол	10 рецептов, 1795–1892
Постный стол	15 рецептов, 1795–1899
Русский обед 1816 года	15 рецептов, 1816

Наборы

Праздники	3 выпуска и игра «Печёные ежи», 35 рецептов
Русский стол	5 выпусков, 55 рецептов
Погреб	5 выпусков, 50 рецептов
Кухни империи	4 выпуска, 40 рецептов
Вся серия	17 выпусков, 180 рецептов

отведать.рф