

Пирожки с гречкой, капустой и грибами

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ДОМА мы любим хорошо поесть и угостить. Некоторые друзья-приятели в шутку называют нас с мужем старосветскими помещиками: мол, наш союз все крепчает под запах из собственной копильни, шум миксера, звон столовых ножей и стук шампуров. Мы не обижаемся и даже любим процитировать по ролям то место из гоголевской повести, когда Пульхерия Ивановна Товстогубиха выносит гостям пирожки и говорит, что это те самые, которые Афанасий Иванович больше всего любит, — с капустой и гречневою кашею. «Да, — прибавлял Афанасий Иванович, — я их очень люблю; они мягкие и немножко кисленькие» — мой муж произносит эту фразу с легким смущением, чуть опуская глаза, и с едва заметным дребезжанием в голосе. Я долго искала рецепт «старосветских» пирожков по всем старым кулинарным книгам. Лет семь назад на широкую Масленицу мы отправились в Вологду. Задержались, чтобы посмотреть местные достопримечательности, а тут и пост начался. По дороге в Кирилло-Белозерский монастырь заехали в женский Горицкий, что так живописно раскинулся на берегу Шексны. Нам предложили пообедать в трапезной. Вот тут-то я и обнаружила эти пирожки.

Пирожки с гречкой, капустой и грибами

Для теста:

- 1 Капустный рассол (250 мл)
- 2 Быстродействующие сухие дрожжи (5 г)
- 3 Постное масло (2 столовые ложки)
- 4 Сахар (2 чайные ложки)
- 5 Водка (1,5 столовые ложки)
- 6 Мука (3 стакана)

Для начинки:

- 7 Гречневая крупа-ядрица (0,5 стакана)
- 8 Луковица (1 шт.)
- 9 Квашеная капуста (250 г)
- 10 Сухие белые грибы (30 г)
- 11 Соль, перец, сахар (по вкусу)

Мы их сразу узнали — да-да, это были те самые или очень похожие: с гречкой, кислой капустой и очень нежным мягким тестом. Вообще, я не раз убеждалась, что старые монастырские книги содержат ценнейшие сведения о старинных блюдах, по ним видно, чем и когда питались, что закупали, как использовали. Я попросила рецепт — дали сразу. Оказывается, пуховое постное тесто здесь делают на рассоле от квашеной капусты: именно он придает пирожкам такую мягкость. Рассол, объяснили мне монахини, надо брать свежий, не перекишлый, крепко, но приятно пахнущий. Мол, в принципе, подойдет любой — от помидоров, огурцов, кабачков, — в готовой выпечке его привкус абсолютно не чувствуется. Потом я поняла: рассол играет здесь роль дрожжей — это же ферментированный продукт с живыми бактериями. Вот тесто и приобретает воздушность — только делать его проще и быстрее дрожжевого и не нужно никакой расстойки: формировать пирожки можно сразу после замеса. Чтобы пирожки получались еще пышнее, я потом все же стала добавлять каплю сухих быстродействующих дрожжей и немного водки — она разрушает глютенную сетку и тесто становится пушистым. Кстати, не только пирожки-пирог — даже рулеты и пиццы с таким тестом выходят отлично. Начинки и топинги, считают монахини, могут быть любыми, но лучше несладкие. Они сами делают тесто на рассоле от квашеной капусты только потому, что она же идет в начинку: что называется, дешево и сердито, ничего не пропадает. Постный фарш из гречки, лука и квашеной капусты очень хорош, но если добавить в него немного размоченных сушеных белых грибов, выходит и вовсе космическим по богатству и глубине вкуса. Я его теперь часто готовлю и без пирожков — это прекрасный гарнир к котлетам, свинине и говядине. Пирожки на рассоле можно печь в духовке, но в Горицком монастыре их жарят. Приготовим? Заранее размочите сухие белые грибы в полтора стаканах воды, а потом сварите крутую гречневую кашу, сразу добавив в крупу нарезанные грибы вместе с водой. Порубленный мелким кубиком лук обжарьте на растительном масле. Когда он слегка зазолотится, выложите на сковородку капусту (если она суховата, можно влить немного воды) и чуть присыпьте сахаром (если капуста совсем кислая, ее лучше предварительно промыть) — тушите до мягкости, а в конце вмешайте гречку с грибами. Приправьте солью и перцем — потомите все вместе еще немного. Пока начинка остывает, приготовьте тесто. В чашу планетарного миксера (насадка «крюк») надо налить теплый капустный рассол — распустить в нем дрожжи с сахаром, добавить растительное масло, немного муки с солью и водку. Теперь включите миксер на небольшую скорость и постепенно подсыпайте муку. Когда вся мука будет добавлена, я увеличиваю скорость и вымешиваю до тех пор, пока тесто не будет отлипать от



стенки миксера. Оно должно получиться нежным, но при этом пластичным — разделите его на комочки величиной с маленькое яйцо. Поскольку эти пирожки не пекут в духовке, а жарят на сковородке, их лучше лепить, не подсыпая еще муки (она непременно будет подгорать), — хорошо просто чуть смазать руки постным маслом. Берите комочки по одному (остальные накрывайте полотенцем, чтобы тесто не обветривалось) и расплющивайте на ладони. Получившуюся лепешку положите на разделочную доску (лучше деревянную или силиконовую) и растяните еще немного — руками или скалкой (важно, чтобы края получились особенно тонкими). Теперь выкладывайте в центр лепешки полную столовую ложку начинки (даже с горкой) — я немного сжимаю ее пальцами, как котлетку, и сразу скрепляю концы теста, защипываю их и формирую пирожок, придавая ему красивую форму лодочки (важно скреплять края как можно прочнее, иначе шов может разойтись при жарке). Остается положить пирожок на разделочную доску швом вниз и немного его расплющить ладонью или скалкой (совсем легко, аккуратно, чтобы не выдавить начинку), прикрыть полотенцем — и браться за следующий комочек теста.

Как жарить? Надо налить на сковородку растительное масло слоем в полсантиметра и хорошо его разогреть, но не так сильно, как для фритюра (если есть электронный или лазерный термометр, дождаться оптимальной температуры — 165 градусов). Не перегружая сковородку, выкладывайте пирожки в масло швом вниз, чтобы они сразу запеклись, жарьте до готовности (не менее трех минут с каждой стороны) и отсаживайте на бумажное полотенце.

В монастырях всегда точно знали, что в канун Покрова мочат антоновку, а после Воздвижения прячут кадки и рубят капусту, на Ивана Постного солят огурцы — а значит, придет Великий пост и все это станет главной едой, которая поддерживает жизненные силы. Кажется, что этот заведенный порядок — смертная тоска! Вот и Пульхерия Ивановна с Афанасием Ивановичем вроде бы забили на все — только ели, зевая, да пили, закусывая. А потом померли. «Но ведь это без слез читать нельзя», — говорит мне муж. Наверное, «Старосветские помещики» — самое пронзительное на свете произведение про великую силу привычки, которая держит человека на свете.

www.chekalova.ru