

# ХОЛОДЕЦ - РУССКОЕ НАРОДНОЕ БЛЮДО





**ХОЛОДЕЦ - ОДНО ИЗ НАИБОЛЕЕ  
ИНТЕРЕСНЫХ И НЕОБЫЧНЫХ  
БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ,  
КОТОРОЕ К ТОМУ ЖЕ  
СЧИТАЕТСЯ НАРОДНЫМ.  
ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗАСТОЛЬЯ  
НЕ ОБХОДЯТСЯ БЕЗ НЕГО,  
А ЕГО ИСТОРИЯ ЗАСЛУЖИВАЕТ  
ОТДЕЛЬНОГО РАССКАЗА!**



**ХОЛОДЕЦ ОТНОСИТСЯ К ТАК НАЗЫВАЕМЫМ  
ЗАЛИВНЫМ БЛЮДАМ, ЕГО ЧАСТО ПУТАЮТ  
СО СТУДНЕМ, ЧТО НЕ СОВСЕМ ВЕРНО  
ИЗ-ЗА НЕКОТОРЫХ ОТЛИЧИЙ. НАПРИМЕР  
У ЭТИХ БЛЮД РАЗНЫЙ БУЛЬОН, ИЗ-ЗА  
ЧЕГО СТУДЕНЬ ВЫГЛЯДИТ ПРОЗРАЧНЫМ,  
А ХОЛОДЕЦ ЗАЧАСТУЮ ЗАМУТНЁН.  
СТУДЕНЬ БЫЛ ИЗДРЕВЛЕ РАСПРОСТРАНЁН  
НА МНОГИХ СЛАВЯНСКИХ ТЕРРИТОРИЯХ  
И В ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЕ.  
ВО МНОГИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ  
КУЛЬТУРАХ ВОСТОКА ТАКЖЕ МОЖНО  
НАЙТИ АНАЛОГИИ ДАННОМУ БЛЮДУ.**



**ВЕРОЯТНОЙ ПРИЧИНОЙ ПОЯВЛЕНИЯ КОЛОДЦА  
ЯВЛЯЕТСЯ СЛУЧАЙНОСТЬ: КТО-ТО ВЫНЕС  
ОСТАТКИ МЯСНОГО СУПА В КОЛОДНЫЕ СЕНИ  
ИЛИ ПОГРЕБ, А ОН БЛАГОДАРЯ ЖЕЛИРУЮЩИМ  
ВЕЩЕСТВАМ В КОСТЯХ ЖИВОТНЫХ СТАЛ  
ГУСТОЙ ВЯЗКОЙ ЖИДКОСТЬЮ.**

**В XVIII ВЕКЕ ПРОИСХОДИТ  
РАСПРОСТРАНЕНИЕ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ  
В РОССИИ. ФРАНЦУЗСКИЕ ПОВАРА НАЧАЛИ  
ИСПОЛЬЗОВАТЬ КРУПНЫЕ КУСКИ МЯСА ВМЕСТО  
ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ И ЗАЛИВАТЬ ИХ  
ПРОЗРАЧНЫМ БУЛЬОНОМ.**

**ТАКИМ ОБРАЗОМ БЫЛА ВИДНА ФАКТУРА,  
А ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ДОБАВЛЯЛИ ЗЕЛЕНЬ И СПЕЦИИ.  
ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА МОЖНО ГОТОВИТЬ РАЗНЫЕ:  
ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, РЫБЫ И Т.Д.**



# ТАКОЙ РЕЦЕПТ СТУДНЯ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ В: «НОВЕЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА : РУКОВОДСТВО ДЛЯ МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК / СОСТ. НАЙДЕНОВ. - М., 1870. - С. 136.»



## Студень из поросенка.

Очистить, вымыть и разбить на куски поросенка, налить водою такъ, чтобы она покрывала его, поставить на огонь и почаще снимать пѣну. Потомъ положить туда 4 луковицы, 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перцу, посолить. Когда поросенокъ сварится, вынуть его, снять мясо съ костей и класть въ миску, дно которой уложить кусочками лимонной корки, рубленою зеленью петрушки, вареною и изрѣзанною кружками свеклою и морковью. Оставшійся бульонъ варить опять, вливши нѣсколько уксусу, потомъ оттянуть его яичнымъ бѣлкомъ и вылить на поросенка. Вынести на ледъ и застудить.

### В Ы Д А Т Ь.

Поросенокъ 1.  
Луку 4 головки.  
Лаврового листа 2 листика.  
Зеренъ перцу отъ 10 до 15 штукъ.  
Соли.  
Корку съ лимона.

Зелени петрушки.  
Свеклы 1 корень.  
Моркови 2 корня.  
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.  
Яичныхъ бѣлковъ 1 штуку.



**ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ХОЛОДЦЕ:**

**ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА (В ТОМ ЧИСЛЕ И СТУДЕНЬ)  
УПОМИНАЮТСЯ В «ДОМОСТРОЕ» XVI ВЕКА.**

**ПЁТР I ЛЮБИЛ СТУДЕНЬ, ЕГО ДАТСКИЙ ПОВАР  
ГОТОВИЛ ЭТО БЛЮДО ЕЖЕДНЕВНО,  
ХОТЯ ОНО СЧИТАЛОСЬ ПРОСТЫМ.**

**В РОМАНЕ И. ГОНЧАРОВА «ОБЛОМОВ»  
УПРАВИТЕЛЬНИЦА ИВАНА ИЛЬИЧА  
АГАФЬЯ МАТВЕЕВНА,  
ДУМАЯ О НАДВИГАЮЩЕЙСЯ НУЖДЕ,  
ГОВОРИЛА, ЧТО ОДНАЖДЫ ГЛАВНЫЙ ГЕРОЙ  
БУДЕТ ВЫНУЖДЕН ПИТАТЬСЯ  
В ТОМ ЧИСЛЕ И «...СТУДНЕМ ИЗ ЛАВОЧКИ...».**





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**