Традиции и современность в кухне народов Камчатки.

Преподаватель специальных

дисциплин Николюк Т. В.

При проведении лабораторных занятий по дисциплине «Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов» студенты готовили кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов. И каждый год, проводя эти занятия, я удивлялась, какое разнообразие кулинарных блюд можно приготовить из рыбы. Особенно удивляли изделия из фарша: казалось бы, обыкновенные котлеты, но какое разнообразие… Можно приготовить фарш из одного вида рыб, а можно смешать фарш нескольких видов рыб, например, фарш горбуши и терпуга или фарш кеты и минтая, или смешать фарш кижуча и кальмара. И какой фарш вы приготовите, зависит только от вашей фантазии… Но и это еще не все тонкости приготовления фарша. Фарш можно тонко измельчить, а можно приготовить грубоизмельченный фарш, и от этого меняется вкус готового продукта, приготовленный из одной и той же рыбы. А вкусовые добавки! Какое большое разнообразие этих добавок, например, майонез, черемша, картофель, морковь, зелень, и опять призываем на помощь свою фантазию.

Многие старинные рыбные блюда совершенно забыты. Такой кулинарной загадкой стало теперь ТЕЛЬНОЕ.

В рукописных памятниках XVI в. встречаются, например, такие блюда: «карасики тельные», «кружочки тельные», «кулебяка тельная» и т. д. Старинные кулинарные книги позволяют нам установить, что же представляло собой тельное. Вот одно из описаний приготовления тельного:

«Возьми судаков, щук, хариусов, омулей, сигов или какой-нибудь другой рыбы, которая имела бы белое тело, сними кожу, выбери кости и толки в деревянной чашке, пока тельное хорошо убьётся и будет отставать от чашки».

Таким образом, первоначальное значение слова «ТЕЛЬНОЕ» – РЫБНЫЙ ФАРШ. Его использовали в качестве начинки для пирогов, пирожков, фаршированной рыбы и делали из него ряд блюд, которые часто называли тельным.

В XX в. название это закрепилось только за одним изделием – рыбными ЗРАЗАМИ, жаренными в жиру.

На Камчатке это блюдо готовят различными способами, да и называют его по-разному: тельное или тельно, это зависит от того, в каком районе изготавливают это блюдо. На Камчатке тельное готовят преимущественно из красной рыбы (горбуши, кижуча, нерки, гольца), но также готовят и из белой рыбы (минтая, трески, белокорого палтуса и из кальмара с минтаем).

Изначально местное население готовило начинку из дикоросов: черемши, грибов, корня сараны, папоротника. Со временем состав начинки изменился: для приготовления начинки чаще всего используют картофель, яйцо, грибы и папоротник. Способы приготовления тельного тоже разные: его формуют в виде небольших или больших котлет, а затем обжаривают или запекают в духовке.

В настоящее время жители Камчатского края используют и традиционные рецепты коренных народностей, и вносят свои изменения в приготовление блюда. Представляю рецепты наших студентов. Попробуйте! И вы получите настоящее удовольствие.

**Рыбная каша (Чылкаан)**

Свежая рыба 500 г.

Морошка 350 – 400 г.

Соль по вкусу

Очищенную, потрошеную рыбу промывают, затем опускают в соленую горячую воду и отваривают на слабом огне до готовности. Отваренную рыбу охлаждают, отделяют от костей, мелко нарезают и соединяют со свежей промытой, процеженной морошкой. Рыбу с ягодой перемешивают, раздавливая ложкой до кашеобразного состояния. Такую кашу подают горячей.

**Головки лососевых рыб оригинальные**

Соленые головки лососевых рыб разрезают на тонкие пластики, затем помещают их в воду для отмачивания на 6 часов.

В томатный соус (любой) добавляют растительное масло, перец по вкусу, резаный полукольцами репчатый лук, кольцами порезанную морковь. Отмоченные пластики головок помещают в томатный соус и оставляют на один – два часа.

**Киликил (рыба в ягоде)**

В качестве сырья служит рыба-сырец лососевых пород. Разделанную рыбу варят в соленой воде. Затем от рыбы отделяют кости и измельчают руками, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, нерпичий жир, специи по вкусу и шикшу. Шикшу добавляют свежую, можно и замороженную, но предварительно следует ее разморозить. После чего все тщательным образом перемешивается руками. При приготовлении киликила производится некий ритуал: в это время нужно тихонько петь песни и думать о хорошем, нашептывать добрые слова и ни в коем случае нельзя торопиться, так как в мясе рыбы находится большое количество костей. А если уж совсем плохое настроение, то к приготовлению киликила лучше не приступать.

Киликил следует подавать к столу сразу после приготовления.

Состав:

* 1 кг разделанной рыбы
* 200–300 г. шикши
* 1 столовая ложка нерпичего жира либо растительного масла
* лук, чеснок
* соль, укроп, петрушка, различные специи по вкусу.

**Салат рыбный**

Копченую нерку и свежее яблоко нарезают кубиками, заправляют майонезом и перемешивают.

**Котлеты «Весенние»**

Камбалу, треску, палтус (белокорый), минтай разделывают на филе и измельчают на мясорубке. В фарш добавляют измельченные репчатый лук, сырой картофель, соль и перец добавляют по вкусу. Фарш тщательно перемешивают в течение 15 – 20 минут. Формуют котлеты и обжаривают до готовности.

**Плов из морепродуктов**

В мультиварку помещают рис, нарезанные репчатый лук, морковь, добавляют растительное масло, и ставят на режим «плов». Рис доводят до полуготовности и затем в мультиварку помещают креветки, кальмар, краб, гребешок, зелень, специи по вкусу и доводят до готовности.

**Салат Камчатский**

Отварной кальмар, филе минтая, картофель и свежую морковь, нарезают соломкой. В салат добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом с соком половинки лимона. Соль и перец добавляют по вкусу.



Приятного аппетита!