

РЕЦЕПТЫ СОУСОВ ИЗ КЁНИГСБЕРГСКОГО ПОВАРЕННОГО МАНУСКРИПТА XV ВЕКА

Р.Б. Гагуа

Полесский государственный университет, gagua@tut.by

Единственная из известных в настоящее время средневековых рукописей с записями кулинарных рецептов, созданная на территории государства Тевтонского ордена хранится в Тайном государственном архиве Прусского культурного наследия в Берлине [1]. Он получил название Кёнигсбергского кулинарного манускрипта или Кёнигсбергской поваренной книги [2]. Ранее автор опубликовал две небольшие статьи, посвящённые данному источнику, в одной из которых привёл переводы всех рецептов блюд из кур, имеющихся в манускрипте (включая рецепты трёх специальных соусов к курам) [2; 3]. Полностью Кёнигсбергская поваренная книга XV века на восточнославянские языки не переводилась.

Большая часть рецептов, записанных в рукописи – это рецепты соусов. Всего их девять. Их основу составляли, как правило, вино или уксус. Вино могло быть как белым, так и красным. Реже основой выступал яблочный сок. Изредка соусы готовились на основе сырых яиц. Иногда соусы делали сладкими [1].

Для приготовления соусов использовались также различные овощи и специи. Из овощей и фруктов для приготовления соусов в манускрипте указываются

- лук репчатый;
- лук-шалот;
- чеснок;

- изюм;
- петрушка;
- яблоки.

Из специй, добавляемых в соусы, Кёнигсбергская поваренная книга упоминает

- миндаль;
- корица;
- имбирь;
- перец;
- «хорошие специи».

В качестве усилителей вкуса использовались поваренная соль и тростниковый сахар [1].

Ниже приводится авторский перевод на русский язык всех оригинальных рецептов соусов из Кёнигсбергского поваренного манускрипта.

Рецепты оригинальных соусов из кухни Тевтонского ордена

Для печёночного блюда:

Возьми печень и яйца, сваренные вкрутую, разотри в ступе и смешай с хорошим светлым вином (**имеется ввиду белое вино**) или уксусом, и протри через сито или разотри, и возьми лук и обжарь на смальце.

Полей этим густо рыбу или дичь, или мясо, курицу, или что пожелаешь.

Хороший соус:

Протри чеснок с солью – головки должны быть хорошо очищены – и смешай с 6 яйцами без белков и добавь немного воды. Это и будет хорошим соусом.

Хороший соус:

Возьми изюм и измельчи с кислыми яблоками и смешай всё вместе и хорошо отожми. Соус хорош.

Соус к белым курам:

Возьми изюм, измельчи его, и возьми лучшее вино и взбей его вместе с хорошими специями.

Соус к красным курам:

Тогда возьми петрушку с уксусом и хорошо перемешай.

(Соус) к чёрным курам:

Тогда возьми миндаль и изюм поровну и взбей их с уксусом и вином.

Если ты хочешь приготовить хороший соус:

Тогда возьми лук–шалот и измельчи его с солью, и смешай в вине или уксусе и выдави сок. Соус хорош для жареной говядины.

Если ты хочешь приготовить хороший соус из летцельтена (сладкое печёное изделие с мёдом, миндалём и орехами):

Тогда порежь так тонко, как перечный хлеб (**разновидность немецких пряников**) и свари в вине. И протри через (**сито**), как и перец, и добавь корицу и имбирь в достаточном количестве, и вскипяти его в кастрюле, и влей его в миску с соусом, и посыпь сахаром сверху.

Если ты хочешь приготовить хороший соус:

Тогда возьми изюм и кислые яблоки и разотри их вместе. Смешай с вином или уксусом. Соус хорош для сочного жаркого и рыбы.

Список использованных источников:

1. Königsberg Kochbuch. – GStA. – Berlin–Dahlem, XX Hauptabteilung, Ordensbriefarchiv, 18384.
2. Гагуа, Р.Б. "Кёнигсбергская поваренная книга" как источник по средневековой истории Тевтонского ордена / Р.Б. Гагуа // Беларускае Падзвінне: вопыт, методыка і вынікі палявых і міждысцыплінарных даследаванняў / Пад агульн. рэд. Д.У. Дука, У.А. Лобача, А.І. Корсак. – Новаполацк: ПДУ, 2016. – С. 3–6.

3. Гагуа, Р.Б. Кулинарные рецепты блюд из кур из «Кёнигсбергской поваренной книги» XV века // Государства Центральной и Восточной Европы в исторической перспективе : сборник научных статей по материалам международной научной конференции, Пинск 21–22 октября 2016 г. / Министерство образования Республики Беларусь, Полесский государственный университет ; под ред. Р.Б. Гагуа. – Пинск, 2016. – С. 15–18.