

Кундюмы

Кундюмы (они же кундумы, кундюпцы, кундюбки) упоминаются во многих исторических источниках, в том числе в знаменитом «Домострое» и в росписи блюд, подававшихся на государев стол в 1614 году. Однако долгое время оставалось загадкой, что же это такое и с чем их едят. Известный историк кулинарии и популяризатор русской кухни Вильям Похлебкин обнаружил рецепт их приготовления в «Поваренном словаре» Василия Левшина 1796 года издания. Оказалось, что это забытое старинное русское блюдо – своего рода пирожки-пельмени, чаще всего с грибной начинкой. Похлебкин вернул нам это блюдо, и теперь многие рестораторы русской кухни могут им похвастаться. Принципиально: тесто для кундюмов замешивается на растительном масле (подсолнечном или маковом) и горячей воде и представляет собой сочетание с крупой (гречневой, рисом) и пряностями. Бывают кундюмы с яичной или растительной начинкой (щавель, рубленые крутые яйца, рис). И, наконец, главное: в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут (иногда жарят), а затем томят в печи или духовке под грибным или сметанным соусом. Существует версия, что кундюмы – изобретение церковных кулинаров, и появились они как замена пельменей на постном, монашеском столе. А вот само название блюда тюркского происхождения и означает «пшеничные», т.е. из пшеничного теста.



По секрету

Казалось бы, все просто, но ноу-хау, как известно, таится в деталях. Чтобы кундюмы получились, надо знать некоторые секреты. Для «правильного» теста в миску сначала наливают кипяток (в количестве, указанном в рецепте), затем добавляют растительное масло и только потом всыпают просеянную муку. Быстро-быстро перемешивают смесь ложкой (иначе горячо!), а затем продолжают месить руками на доске. Накрывают горячей миской и дают отдохнуть 30 минут.

Грибы для фарша варят в небольшом количестве воды со специями. За 2–3 минуты до окончания варки грибы немного солят, затем вынимают, остужают, измельчают и обжаривают с луком. Гречневую или рисовую кашу готовят на воде обычным способом. Готовый фарш из грибов и каши должен быть достаточно сочным. Если получился суховатый – можно добавить сливок. Тесто следует раскатать в почти

прозрачный пласт, затем разрезать его на квадратики со стороной 5 см. На середину каждого выложить немного начинки, квадратик сложить по диагонали и защипнуть в виде треугольника. Впрочем, Похлебкин и Левшин заявляют, что классическая форма кундюма напоминала «скотское ухо» – для этого два угла треугольника дополнительно соединяли и скрепляли.



Запекать кундюмы нужно на противне, смазанном маслом. А вот «томят» их либо в одной большой форме, прикрыв ее крышкой или фольгой, либо в порционных глиняных горшочках. Перед тем как залить кундюмы грибным отваром, надо довести его до кипения. Сметану можно добавить либо в отвар, либо перед подачей на стол. В новых рецептах для заливки используют различные сметанные соусы. Или еще дальше – используют для начинки, помимо грибов, мясо (телятину, птицу). Впрочем, что может помешать сделать кундюмы с любыми начинками, традиционными для пельменей и вареников?

И все-таки главный интерес представляет сама технология приготовления этого блюда. Вспомните, как после лепки пельменей мы обычно выставляем их на мороз: происходит частичное обезвоживание теста (вода вымораживается), и оно становится более плотным. Примерно то же происходит с кундюмами при запекании в печи (духовке). В результате даже после томления в соусе изделия сохраняют форму, приобретая при этом особый вкус?

Мясные кундюмы

**Ингредиенты:****Для начинки:**

400 г грибов

2 луковицы

0,5 стакана сметаны

250 г утиного мяса

соль

черный перец

Для соуса:

250 г сметаны

300 мл бульона

2 луковицы

растительное и сливочное масло

1 ст. л. муки

соль, перец и чеснок по вкусу

Приготовление:

Замесить тесто. Слепить кундюмы с грибами и мясом, тушеным в сметане. Запечь до золотистости. Лук нарубить и обжарить в смеси растительного и сливочного масел, добавить муку, прожарить, добавить сметану и бульон, вскипятить, положить соль, перец и чеснок. В форму выложить кундюмы, залить соусом, закрыть крышкой и поставить в духовку примерно на 20 мин.

Картофельные кундюмы



Ингредиенты:

Для теста:

- 2 стакана муки
- 4 ст. л. растительного масла
- 0,5 стакана горячей воды

Для начинки и соуса:

- 1 кг картофеля
- 150-200 г сушеных грибов
- 1 луковица
- 4 зубчика чеснока
- 250 г сметаны
- 500 мл сливок
- рубленая свежая зелень
- соль, перец и специи

Приготовление:

Приготовить тесто. Замочить белые грибы, отварить, нарезать и обжарить с луком. Картофель очень мелко нарубить, смешать с грибами, посолить, поперчить, можно добавить измельченный чеснок и зелень. Для соуса обжарить чеснок, смешать сметану и сливки, поставить на плиту, довести до кипения, добавить специи, соль и рубленую зелень. Слепить кундюмы. Подрумянить на сковороде, разложить в горшочки, залить соусом поставить в разогретую духовку на 30–40 мин.

Кундюмы от Похлебкина



Ингредиенты:

Для теста:

2 стакана муки

0,75 стакана кипятка

4 ст. л. масла

Для отвара:

0,5 л воды

по 3 лавровых листа и зубчика чеснока

5 горошин перца

зелень петрушки

1 стакан сметаны

соль

Для начинки:

20 сушеных белых грибов

1 луковица

1 стакан гречневой или рисовой каши

4 ст. л. масла

1 яйцо.

Приготовление:

Грибы замочить, отварить, обжарить с луком в масле. Добавить кашу и рубленое яйцо, размять. Тесто нарезать квадратиками. Наполнить их фаршем, слепить. Выложить «ушки» на противень, отправить в духовку на 15 мин. Переложить в горшочек, залить грибным отваром, добавить специи, поставить на 15 мин. в духовку, залить сметаной.

Источник: Денисова Е. Томленье уха / Е. Денисова // Крестьянка. – 2013. - № 7. – С. 70-71.