Овсяный кисель – национальное русское блюдо

Кисель, который в настоящее время часто подают в качестве напитка, на Руси являлся полноценным блюдом. Студенистого вида кушанье подавали по-разному. Приготовленный на основе воды и муки кисель мог стать подобием горячего супа, полноценным вторым блюдом, а также очень вкусным десертом.

История киселя насчитывает более 1000 лет. Изначально это было недорогое и сытное блюдо, которое часто готовили дома.

Традиционным он был в период поста, когда запрещалось употреблять в пищу продукты животного происхождения.

Также кисель наряду с кутьей и блинами подавали к столу в поминальные дни и на обед в день похорон. Густой кисель, сдобренный ягодами, изюмом и прочими сладкими компонентами, выносился к столу гостям по праздникам и на свадьбах. Во время празднований это означало, что гостям пора уходить.

Производили кисель и в больших объемах, на продажу. Для этого в городах на Руси имелись кисельщики. Профессия уважаемая и почитаемая. Особо активно велась торговля в XVII веке. Кисель выносили на базар в больших бочках. Желающим приобрести кушанье набирали его прямо из них.

Слово «кисель» берет свое начало от общеславянского «киселъ». В переводе оно означает «кислый», «квашенный». Именно так и готовится кисель — путем закваски. Он является продуктом кисломолочного брожения.

Вплоть до XIX века фруктово-ягодных киселей не было. Сам кисель в зависимости от густоты, температуры и дополнительных продуктов являлся не напитком, а первым, вторым блюдом и десертом.

Самый первый кисель на Руси готовили на основе овсяной муки, смешанной с водой. Такой состав называли в ту пору овсяным молоком.

Для приготовления блюда овсяную основу следовало заквасить в течение 12 часов. После этого ее процеживали, доводили до вкуса и кипятили. Полученное варево выливалось в блюдо и ему давали время застыть.

Если кисель готовился к праздничному столу, перед этапом застывания его переливали в блюдо с выпуклым орнаментом на дне. Перед подачей блюдо переворачивали вверх дном, доставая из него кушанье.

Немногим позже, помимо овсяной муки стали использовать пшенную, ржаную, ячменную и гороховую муку, а также отруби этих культур.

Перед варкой в кисель помимо воды могли добавлять молоко, тогда блюдо становилось молочным.

Густой и охлажденный кисель нарезали ломтями и ели его вприкуску с жареным луком или вареньем. Запивать трапезу полагалось молоком. Также к густому киселю могли подать наваристую мясную подливу. К молочному киселю полагалось немного сливок, чтобы усилить приятный, мягкий вкус.

Любители сдобного кушанья готовили к киселю разведенный в воде мед, или очищали ягоды. Эти же продукты могли добавлять в основу блюда перед его варкой. Сладкие продукты нейтрализовали характерный кисловатый привкус киселя

Источник:
https://schci.ru/kisel.html