



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Битки по-скобелевски с гурьевской кашей
(по рецептам NN 911, 912, 915 из книги
П.М. Зеленко «Поварское искусство», СПб 1902 год)

Генерал Михаил Скобелев — герой русско-турецкой войны помимо своих военных заслуг оставил след и в нашей кухне. Именно в его честь петербургские рестораторы в конце XIX века создали это блюдо — битки по-скобелевски. Оно подается сегодня с кашей, носящей имя известного русского гурмана — графа Гурьева. Будучи министром финансов при Александре I с 1810 по 1823 гг, он прославился еще и удивительной кашей, получившей его имя. Несколько слоев сливочных пенек, сухофрукты, орехи — чего только не было в ней. Традиционно она подается на десерт, однако великолепна и в варианте гарнира. Правнучка Гурьева княжна Гагарина приходилась супругой генерала Скобелева — именно эта историческая находка подтолкнула Российского Шеф-повара из Санкт Петербурга Антона Исакова к интерпретации блюда в таком сочетании.

MAIN COURSE

Bitkis à la Scobeleff with Kasha à la Gurieff
(by the recipes NN 911, 912, 915 from the book
P.M. Zelenko «Cooking art», SPb 1902)
(St. Petersburg Cuisine)

A hero of the Russian-Turkish war General Mikhail Skobelev in addition to his military records made a contribution to Russian cuisine. In his honor in 19th century the restaurant owners in St. Petersburg created this dish — «bitkis» (meat balls) à la Scobeleff. Today it is served with a porridge named after the famous Russian gourmet — Count Guriev. Being Minister of Finance during the rule of Alexander I from 1810 to 1823, he also became famous for the amazing porridge that received his name. The dish contains several layers of creamy foam, dried fruits, and nuts. Traditionally, it is served for dessert, but it is also an amazing side dish. Guryev's great-granddaughter princess Gagarina was the wife of General Skobelev. This historic fact prompted the Chef from St. Petersburg Anton Isakov to create such culinary combination.