



максимыч
русский ресторан

ПОСТНОЕ МЕНЮ

18 марта – 4 мая



Алексей Денешин «Базар в провинции»



С началом поста жизнь затихала. На двух главных городских базарах закрывались мясные ряды, торговали в основном квашеной капустой, редькой, моченой клюквой, солеными и сушеными грибами. Мясо продавалось в отдельных точках – его покупали по необходимости для детей и больных. Традиций строго придерживалась большая часть населения. До Пасхи закрывались кинотеатры, сокращалось число посетителей в ресторанах.



В старинной русской кухне четко разделялись постные и скоромные блюда. В Великий пост обедали только в четверг, субботу и воскресенье, в остальные дни даже царь мог довольствоваться черным хлебом с солью, солеными грибами и огурцами, стаканом кваса. В богатых семьях в пост готовили до тридцати и более блюд к одной трапезе, в небогатых – по два, три. Говорили тогда: «Год хлеботородный – пост не голодный».



«Во время поста и пища проста»

САЛАТЫ

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

с листьями салата, обжаренным грецким орехом,
кинзой пряной, зернами граната
и кремом из запеченного перца

190 г **380 копеек**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

из баклажана, цукини, перца болгарского,
фасоли стручковой, обжаренного томата
с паштетом из фасоли в семенах кунжута

180 г **380 копеек**

ЗАКУСКА

из печеных томатов с паприкой сладкой,
помидорами черри, листьями салата с соусом «Песто»
на крошке бородинской

150 г **420 копеек**

МЕШАНИНА

из огурца, редиса сочного,
перца сладкого, моркови пряной с воздушной гречей
и муссом из вяленых томатов

195 г **360 копеек**



СУПЫ

Щи

долго в горшочке томленные, с капустой квашеной,
корнем сельдерея, зеленью и фрикадельками

290 г **220 копеек**

Похлебка

из грибов разных с гречей разварной
и калиткой ржаной с картофелем толченым

300/80 г **220 копеек**

Суп-пюре

из овощей разного рода с кабачком жареным,
томатами вялеными и семенами тыквы

280 г **220 копеек**



«Настоящий постник воздерживается от гнева, ярости,
злобы и мщения. Настоящий постник воздерживает язык
от празднословия, сквернословия, пустословия, клеветы, осуждения,
лести, лжи и всякого злоречия. Словом, настоящий постник тот,
кто удаляется от всякого зла».



Михаил Калинин «Натюрморт с самоваром»

С периодом Великого поста связано множество народных обычаев и традиций. Так, в эти дни считалось греховным петь песни. Допускалось только исполнение так называемых духовных стихов. Эти стихи отличались грустным, монотонным напевом, а их содержание носило религиозный или нравоучительный характер.

Еще одна традиция – держать в доме особую посуду — горшки, миски и даже ложки, предназначенные исключительно для постных дней. В первые дни поста было принято одеваться в простую, ношеную одежду (иногда даже с заплатами).

На время Великого поста приходились многочисленные обряды закликания весны, подготовки и проведения пахоты и сева. Особое значение имели отдельные дни и недели Поста: Чистый понедельник на первой неделе, среда или четверг (Средокрестие) на четвертой – Крестопоклонной – неделе, Вербное воскресенье, Чистый четверг на Страстной неделе.



Сергей Смирнов, «Ярмарка в престольный день»

С началом поста женщины садились за кросна, сначала ткали, а затем белили холсты, которыми за пост надо было запастись на весь будущий год. Мужчины занимались заготовкой дров и леса для построек, витьем веревок, починкой сельскохозяйственного инвентаря, ограждений вокруг полей и выгонов.



Во время поста женщины перенизывали жемчуга и убирали ими удрусники и кокошники, вышивали шёлком фаты. В некоторых деревнях устраивались «обжорки». Например, в пятницу третьей постной недели тесть ездил в гости к молодому зятю. В честь этого молодые устраивали пир. Бывали «обжорки» и по субботам. Но в любом случае вся еда была постной.



ГОРЯЧЕЕ

Оладьи из кабачков
и шпината с кремом из авокадо орехового
с горошком сахарным и зеленью разной

210 г **450 копеек**

Оладьи из картофеля
тертого с жареными вешенками и зернами кукурузы

225 г **350 копеек**

Чебуреки хрустящие
с кабачком нежным, грибами белыми
и мягким сыром тофу

230 г **490 копеек**

Баклажан,
запеченный в тонком тесте с вялеными томатами,
кокосовым молоком, кинзой и кедровым орехом

220 г **490 копеек**

**«Придет пост –
притянет редьку за хвост»**



ДЕСЕРТЫ

Карамелизованные яблоки

с корицей на тонком овсяном тесте
с подливой из брусники лесной

230 г **320 копеек**

Корзиночки из орехов

да сухофруктов разных с медом,
наполненные фруктами свежими и ягодами

190 г **400 копеек**



На четвёртую неделю поста в среду справляли средопостье.
В этот день хозяйки пекли обрядовую выпечку из ржаной муки
— «кресты». Её полагалось съесть в этот же день, но три штуки
оставить до сева. Это печенье потом съедали в поле во время сева.
Крестьяне верили, что выпечка даёт силу зерну. В неё прятали
мелкие «сюрпризы» в виде монеток или цельного зерна.