

MENÚ DE LAS BRUJAS DE LA NOCHE

Si quieres introducir realmente el espíritu de la Gran Guerra Patria, prepara una comida para acompañar tu partida. Estas recetas se han adaptado para reflejar las realidades contemporáneas. No todos estos alimentos estaban disponibles, en especial al principio de la guerra, y todos ellos coincidirían en la mesa de comedor del Escuadrón en contadas ocasiones. La dieta militar soviética era monótona y frugal. ¡Pero compartir literalmente el pan juntos, interpretando a los personajes, es una experiencia maravillosa y muy recomendable!

APERITIVOS

Las pipas de girasol eran el aperitivo omnipresente. Algo más especiales pueden ser las ciruelas, fruta (una manzana, una pera) o vegetales (una zanahoria, un poco de pepino), o tal vez un huevo duro.

BEBIDAS

El té negro fuerte era muy común. Puedes endulzarlo con miel sin refinar y diluirlo con leche condensada. El azúcar era un lujo enorme.

La ración de vodka de una aviadora era de 100 gramos (aproximadamente seis chupitos) al día al comienzo de la guerra; más tarde se incrementó para las unidades en primera línea del frente a 200 gramos. En el Cáucaso fue reemplazado por una ración más grande de “vino fuerte”. Algunas mujeres bebían su ración de alcohol puntillosamente en la cena y otras lo atesoraban para disfrutarlo generosamente durante las vacaciones y celebraciones.

LA COMIDA

La base del desayuno, el almuerzo o la cena era la *kasha*. Aunque hay muchas variedades de este cocido de grano, el más accesible para la cocina moderna será la de trigo sarraceno tostado. Es fácil de encontrar en tiendas de alimentos naturales y de Europa del Este (busca marcas ucranianas auténticas). ¡No ingieras *kasha* verde o sin tostar!

La *kasha* se combina con pan duro y oscuro de centeno. Si puedes encontrar pan *Borodynsky* u otra masa fermentada de centeno hecha en una panadería, cómpralo.

Si quieres lograr con poco esfuerzo una insatisfactoria comida del Ejército Rojo, genuina y razonablemente auténtica, sirve tazones de *kasha* con repollo cortado por encima, junto con una gruesa rebanada de pan. *Voila!* Añade un poco de mantequilla si te sientes magnánimo y las líneas de suministro están intactas.

Para una comida más elaborada, añade algunos *zakuski* o platos de acompañamiento que toman muchas formas y proporcionan variedad y exquisitez.

El *tushonka*, un picadillo de carne ruso, era muy común, y puede aparecer como *zakuski* o mezclado con la *kasha*. El *tushonka* de cerdo es el más auténtico y se puede encontrar fácilmente en tiendas de comestibles con artículos de Europa del Este. Compra de paso algunos salchichones y una lata de espadines, caballa o arenque, todo muy auténtico. ¡La carne enlatada de marca Spam, traída de los Estados Unidos, es otra adición maravillosa a tu comida del Ejército Rojo!

Las verduras, particularmente encurtidos, en varias combinaciones y en gran profusión, por lo general con eneldo, hacen un gran *zakuski*. Añade remolachas de cualquier forma. Zanahorias y pepinos, col verde y roja, patatas y champiñones.

DESPUÉS DE COMER

Para el postre, sirve cualquiera de los aperitivos y algún lujo como manzana al horno, galletas dulces, chocolate o incluso dulces de leche “reglamentarios” de un kit de supervivencia.

Gracias a Lauren Kolenko por su ayuda con el menú.