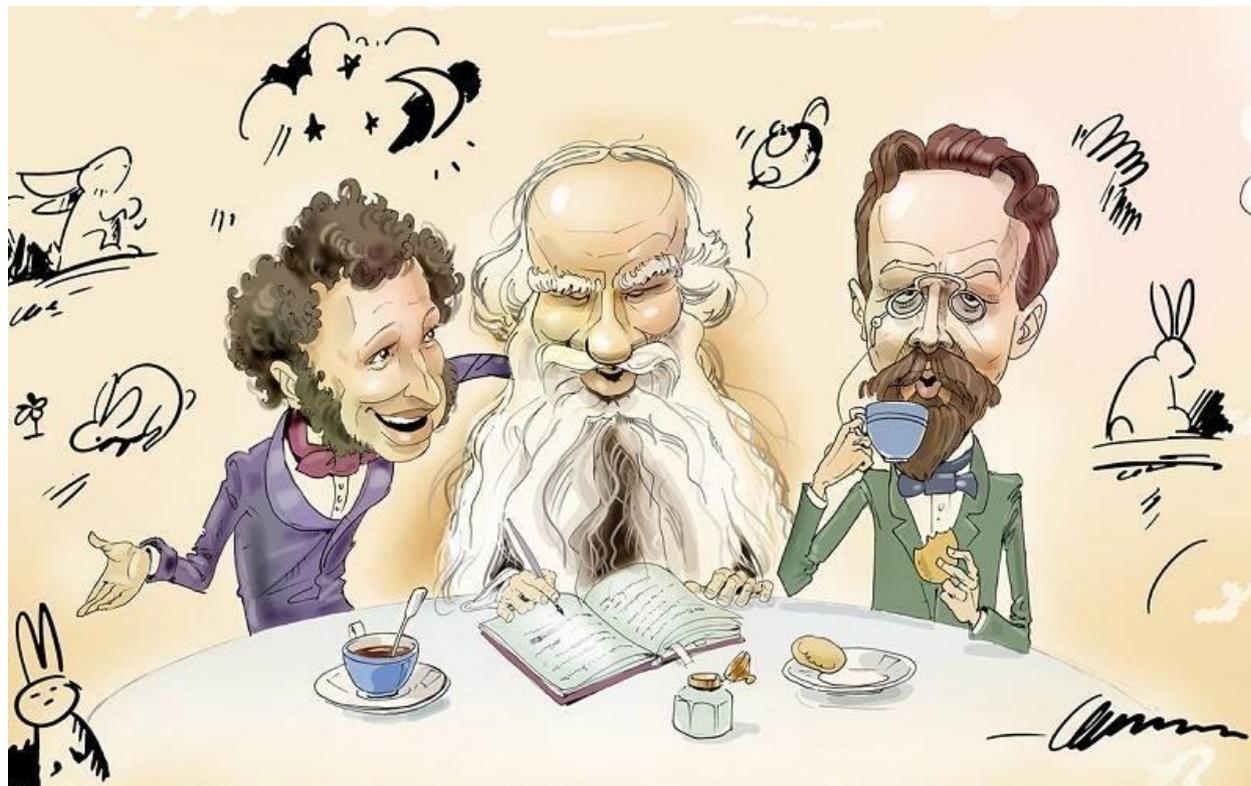


МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБУК «САМАРСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ЮНОШЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА

Из опыта работы ГБУК «СОЮБ»: Вып. 3



СБОРНИК МЕТОДИКО-БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

САМАРА, 2018

«Классики ... в необычном месте» : сб. методико-библиографич. материалов из опыта работы ГБУК «СОЮБ». Вып.4. «Классики за обеденным столом» / сост. Цупрова Е.Е.; Самарская ОЮБ. - Самара, 2018.

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Еда - важная часть культуры, образа жизни человека (в том числе и писателя), литературного образа. Вкусные блюда восхищали классиков литературы не меньше, чем женские прелести или красивые пейзажи. Их великолепным, аппетитным описаниям блюд могут позавидовать лучшие кулинары мира. Безусловно, одна из существенных составляющих писательского мастерства – умение правдоподобно, ярко и



выразительно представить читателю всякие съедобные вещи. В этом отражаются исторические факты, кулинарная мода эпохи и традиции народа, признаки изворотливой бедности или беззаботной роскоши. Воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, составляют важный «кулинарный аспект» русской прозы.

Сколько вкуснейших блюд ждут нас на страницах произведений таких мастеров русской прозы, как А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, П. И. Мельников-Печерский, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, А. П. Чехов, И. А. Шмелёв, М. Е. Салтыков-Щедрин и др. Многие из них ярко заявили о своих кулинарно-гастрономических пристрастиях.

В описаниях застолья русская литература буквально сближается с живописью – «словесные натюрморты» великих писателей захватывают воображение не меньше, чем натюрморты реальные, нанесенные знаменитыми художниками на холст и одни другим не уступают в яркости и «вкусности». Читая какую-либо книгу и наткнувшись на описание процесса приготовления пищи или ее поглощения героями, очень часто хочется повторить описанный кулинарный эксперимент. Сколько удовольствия можно получить, обогатив свой кулинарный опыт и приготовив любимые блюда писателей и их литературных героев!

Какое питьё было необходимо супругам Лариным как воздух? Каково было любимое блюдо Н. В. Гоголя? Что солила на зиму мать Татьяны и Ольги Лариных из пушкинского «Евгения Онегина»? Какие пирожки и в каком количестве поглощал фонвизинский Митрофанушка? Из подобных вопросов можно устроить настоящую вкусную, занимательную и веселую викторину.

Учитывая вышесказанное, ГБУК «СОЮБ» в творческом союзе с самарским техникумом кулинарного искусства пригласила своих читателей на своеобразный литературный обед, блюда на который представили известные русские писатели и их литературные герои - *ИНФОРМАЦИОННО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ «КЛАССИКИ ЗА ОБЕДЕННЫМ СТОЛОМ».*

Гости информационно-развлекательной программы не только узнали немало интересных фактов из «литературной кулинарии», проявили свои эрудицию и смекалку в увлекательной викторине, но и смогли продегустировать некоторые из упоминаемых блюд. Об особенностях их приготовления и сервировки присутствовавшим рассказали студенты техникума кулинарного искусства.

В 4 Выпуске сборника методико-библиографических материалов «Классики ... в необычном месте» представлен опыт проведения информационно-развлекательной программы «Классики за обеденным столом».

Цель информационно-развлекательной программы - органично совместить литературную классику и отдых, юмор, хорошее настроение. Восприятие биографии писателя и его литературных произведений дополняется вкусовыми ощущениями.

Методическое пособие адресовано библиотекарям, преподавателям литературы и всем любителям российской словесности. Включенные в сборник материалы помогут сделать работу по продвижению классической литературы более интересной, яркой и, следовательно, эффективной.



МЕТОДИЧЕСКИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Предложенный текст сценария может быть сокращен (убраны отдельные эпизоды, уменьшено количество вопросов), скорректирован информацией из источников, указанных в списке «Советуем прочитать».
- В каждой из упоминаемых в сценарии «перемен блюд» для дегустации целесообразно выбрать одно (другие можно только упомянуть). Рецепты кушаний рекомендуем распечатать на красочных листовках и раздать желающим.
- Советуем из разнообразия упоминаемых блюд выбрать наиболее доступные (например, уху, жареный картофель, макароны с сыром, чай и т.п.). Помощь в подготовке и проведении программы могут оказать добровольные помощники.
- Помещение, где будет проходить мероприятие, должно быть оформлено в стиле кафе (расставлены и сервированы столики) и отвечать санитарно-гигиеническим нормам.



КЛАССИКИ ЗА ОБЕДЕННЫМ СТОЛОМ (сценарий информационно-развлекательной программы)

Человек может обойтись без многого – одежды, привычных бытовых удобств, даже без ИНТЕРНЕТ! Но ему очень трудно обойтись без еды. Пища дает нам не только физические силы. Несомненно, удовольствие от «кулинарных шедевров» вдохновляет и на создание шедевров искусства (в том числе – литературных).

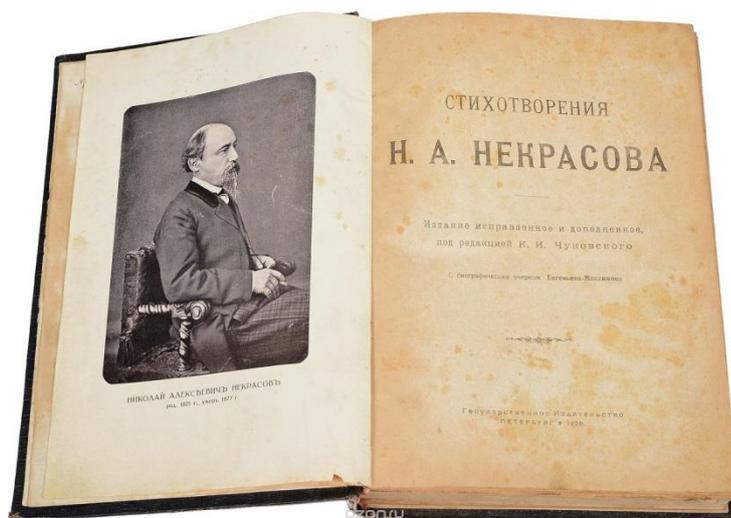
Любознательный читатель наверняка обратил внимание на то, что практически невозможно встретить такие литературные произведения, герои которых ничего не пьют и не едят. И это естественно, потому что в книгах должна описываться истинная жизнь, которая не бывает без пищи. Так что нет ничего удивительного в том, что и классики русской литературы уделяли немалое внимание описанию различных кушаний. Наслаждение всеми радостями бытия, в том числе и отменным вкусом еды, не было чуждо русским «служителям Аполлона». Наша программа посвящена тесным взаимоотношениям кулинарии и русской литературы. Вы сможете не только узнать немало любопытной, «вкусной информации», но даже и попробовать некоторые необычные блюда. Для желающих продолжить литературно-кулинарные рецепты дома распечатаны раритетные рецепты.

Согласно укоренившемуся стереотипу, талантливый художник (писатель, поэт и т.д.) должен быть голодным. Так ему острее чувствуются свои и чужие страдания. Смысл жизни чётче виден, когда желудок не обременен перевариванием пищи. Но так ли это?

ОБЖОРЫ И ГУРМАНЫ

Со школьной скамьи мы помним, что Николай Алексеевич Некрасов писатель и человек серьезный, поэт-реалист и гражданин, «революционный демократ». Казалось бы, это глубоко сочувствовавший народным страданиям литератор и общественный деятель должен быть аскетом, равнодушным к прелестям жизни (в том числе и к еде). Однако, оказывается, Николай Алексеевич видел смысл жизни не только в революционной борьбе за счастье угнетенного народа, но и:

*В пирогах, в ухе стерляжьей,
В щах, в гусином потрохе,
В няне, в тыковнике, в каше
И в бараньей требухе...*



Конечно, это высказывание приправлено изрядной долей иронии, но не будем забывать, что в «каждой шутке есть доля шутки»!



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

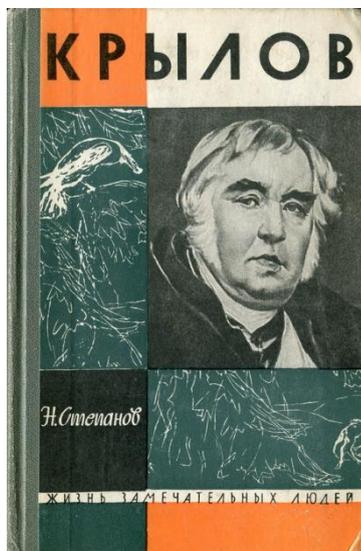
Попробуем приготовить одно из упомянутых блюд – тыковник и, возможно, ощутить «смысл жизни»!

Нужно:

- 1,5 стакана риса,
- 1л молока
- 800 г тыквы,
- 100г сливочного масла,
- 50 г сахара
- 4 яйца

Готовим!

Рис хорошо промыть, залить молоком и поставить в духовку в глубокой толстостенной кастрюле, довести до готовности вязкой каши. Затем вынуть кастрюлю с рисовой кашей, добавить натертую на крупной терке тыкву, взбитые с сахаром яйца, сливочное масло и все перемешать. Форму для запекания смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить тыквенную массу. Запекать примерно 40 минут. Подавать со сметаной.



Вспомним прославленного мудрого Ивана Андреевича Крылова. Великий баснописец прославился и как баснословный обжора. Пушкин, симпатизировавший популярному баснописцу, в шутку величал его «преоригинальной тушей». Начавшись с «отменного аппетита», кулинарного гурманства, поглощение пищи со временем превратилось в страсть, которую Иван Андреевич и не стремился победить. Как отмечал Петр Вяземский, Крылову легче было пережить смерть близкого человека, чем пропустить обед. Его легендарные гастрономические подвиги повергали в ужас. Слыша жалобы молодых людей на здоровье, Иван Андреевич говорил: «А я, бывало, не давал желудку потачки. Чуть задурит – наемся вдвое, так он себе как хочешь разведывайся».

Как-то, на одном обеде хозяин, прощаясь с Крыловым, пошутил: «Боюсь, Иван Андреевич, что плохо мы вас накормили — избаловали вас царские повара ...» (Царская семья благоволила к баснописцу, и он неоднократно получал приглашения на обеды к императрице).

Крылов ответил на это следующее:

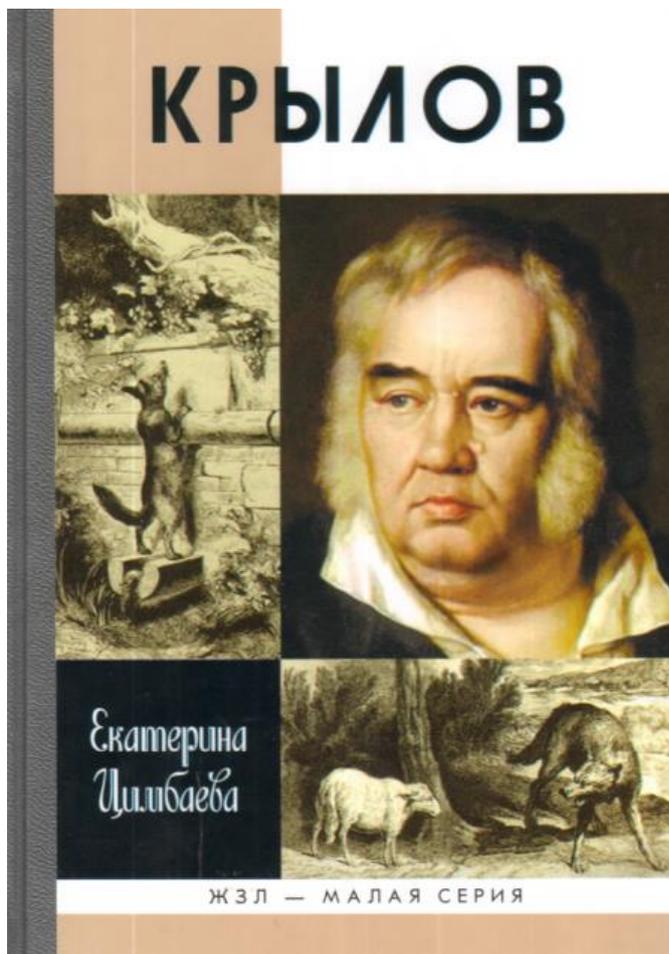
«Что царские повара! С обедов этих никогда сытым не возвращался. А я также прежде так думал — закормят во дворце. Первый раз поехал и соображаю: какой уж тут ужин — и прислугу отпустил. А вышло что? Убранство, сервировка — одна краса. Сели — суп подают: на доньшке зелень какая-то, морковки фестонами вырезаны, да все так на мели и стоит, потому что супу-то самого только лужица. Ей-богу, пять ложек всего набрал. Сомнение взяло: быть может, нашего брата писателя лакеи обносят? Смотрю — нет, у всех такое же мелководье. А пирожки? — не больше грецкого ореха. Захватил я два, а камер-лакей уж удирать норовит. Попридержал я его за пуговицу и еще парочку снял. Тут вырвался он и двух рядом со мною обнес. Верно, отставать лакеям возбраняется. Рыба хорошая — форели; ведь гатчинские, свои, а такую мелюзгу подают, — куда меньше порционного!.. За рыбою пошли французские финтифлюшки. Как бы горшочек опрокинутый, студнем облицованный, а внутри и зелень, и дичи кусочки, и трюфелей обрезочки — всякие остаточки. На вкус недурно. Хочу второй горшочек взять, а блюдо-то уж далеко. Что же это, думаю, такое? Здесь только пробовать дают?! Добрались до индейки. Не плошай, Иван Андреевич, здесь мы отыграемся. Подносят. Хотите верьте или нет — только ножки и крылышки, на маленькие кусочки обкромленные, рядышком лежат, а самая-то та птица под ними припрятана, и нерезаная пребывает. Хороши молодчики! Взял я ножку, обглодал и положил на тарелку. Смотрю кругом. У всех по косточке на тарелке. Пустыня пустыней. Припомнился Пушкин покойный: "О поле, поле, кто тебя усеял мертвыми костями?" И стало мне грустно-грустно, чуть слеза не прошибла... А тут вижу — царица-матушка печаль мою подметила и что-то главному лакею говорит и на меня указывает... И что же? Второй раз мне индейку поднесли. Низкий поклон я царице отвесил — ведь жалованная. Хочу брать, а птица так неразрезанная и лежит. Нет, брат, шалишь — меня не проведешь: вот так нарежь и сюда принеси, говорю камер-лакею. Так вот фунтик питательного и заполучил. А все кругом смотрят — завидуют. А индейка-то совсем захудалая, благородной дородности никакой, жарили спозаранку и к обеду, изверги, подогрели! А сладкое! Стыдно сказать ... Пол-апельсина! Нутро природное вынуто, а взамен желе с вареньем набито. Со злости с кожей я его и съел. Плохо царей наших кормят, — надувательство кругом. А вина льют без конца. Только что выпьешь, — смотришь, опять рюмка стоит полная. А почему? Потому что придворная челядь потом их распивает. Вернулся я домой голодный-преголодный... Как быть? Прислугу отпустил, ничего не припасено ... Пришлось в ресторанцию ехать. А теперь, когда там обедать приходится, — ждет меня дома всегда ужин. Приедешь, выпьешь рюмочку водки, как будто вовсе и не обедал ...».

На одном из обедов у императрицы Марии Федоровны, чувствуя неловкость за соседа Василий Андреевич Жуковский шепнул Ивану Андреевичу: «Откажись хоть раз! Дай императрица тебя попотчует». В ответ от продолжавшего «нагружать» тарелку Крылова он услышал: «А вдруг не попотчует!».

Друзья, знавшие об отменном аппетите Крылова, обычно готовили на званый обед дополнительное кушанье или предлагали специальное меню — исключительно для Ивана Андреевича. На одном из таких обедов, увидевший вынесенное произведение искусства из громадных гусиных печенок и трюфелей, Крылов сделал вид, что обижен — о «сюрпризе» его не предупредили. На слова хозяина: «Найдется ли еще местечко?», самодовольно и иронично оценивая собственные габариты, Крылов протянул: *«Место-то найдется, но какое? Первые ряды все заняты, партер весь, бельэтаж и все ярусы тоже. Один раек остался».* Он предпочитал не ложиться спать на тощак: тарелочку кислой капусты да кувшинчик кваска на сон грядущий — так, на всякий случай, чтобы в горле не пересохло.

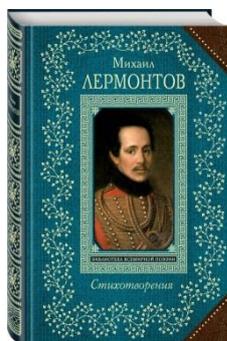
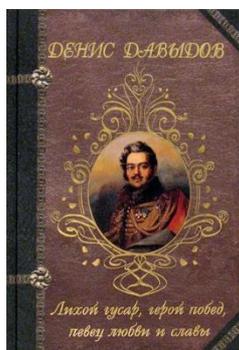
Как-то у Ивана Андреевича разболелся живот, или «луженый» (как он его называл) желудок. Конечно, лекарство он пошел искать на кухню. Обед еще был не готов, и Крылов велел «подать, что есть». Ему налили тарелку щей, но Иван Андреевич случайно заметил тарелку с пирожками, одиноко стоявшую на буфете. Пирожки тоже пошли в качестве лекарства. Сначала он съел один, съел другой, и ему показалось, что они очень горчат. Приглядевшись повнимательнее к «спасительным» пирожкам, он увидел, что все они уже покрылись зеленью. Крылов быстренько обдумал ситуацию и решил, что если уж помирать, то от шести пирожков, а не от двух, и «прикончил» оставшуюся выпечку, разбавив ее щами. После этого он прилег и почувствовал, как голова тяжелеет, глаза закрываются, одним словом, конец не за горами. Вздремнул, а через полчаса смотрит — боли как и не бывало: ни «луженый» не болит, ни голова — все в порядке. Хорошее настроение вновь вернулось к баснописцу, и он пошел ... обедать в английский клуб! Как тут не поверить в поговорку, что «клин клином вышибают»!

На пятидесятилетие творческой деятельности баснописца его друзья и почитатели решили устроить настоящий пир, понимая, что это и будет для него самым лучшим подарком. Казалось, что все были готовы принять участие в



устройстве торжеств. Императрица приказала открыть для поваров свои оранжереи, чтобы они могли взять все, что им будет необходимо из зелени и фруктов; купцы наперебой предлагали свои лавки, а многие просто посылали целые корзины с продуктами. Пир прошел на славу: столы ломились от яств, в роскошном зале сидели самые известные люди России, преподносились подарки, произносились хвалебные речи и т. п. Да вот только у самого Крылова праздник вызывал совсем другие воспоминания: *«Обед-то был — такого и не видывал, — говорил он, утирая слезу. — Икра свежая, зерно — великан, а балык, семга, как весенний снег, таяли... Беда только в том, что по усам текло, а в рот не попало... Ведь мне все время кланяться и благодарить приходилось или выслушивать и ответ готовить. Да и какая уж тут еда, когда сердце желудок покорило. Хочешь к блюду приступить, а слезы мешают. Так и пропал обед — и какой обед!»*.

Да, тучный Иван Андреевич Крылов, безусловно, чемпион по обжорству. Но отменным аппетитом отличался не только он, но и куда более изящный классик русской литературы. Его, конечно, несправедливо причисляют к обжорам. Он скорее был «безразборным» едоком. Как свидетельствуют современники, он ел все, что подвертывалось под руку. Это вызывало насмешки окружающих, особенно барышень. Однажды нарочно испекли ему пирог с опилками, он, не разбирая, начал его есть, а потом страшно рассердился на эту злую шутку. Кто это? (Денис Давыдов, Михаил Лермонтов, Алексей Толстой)

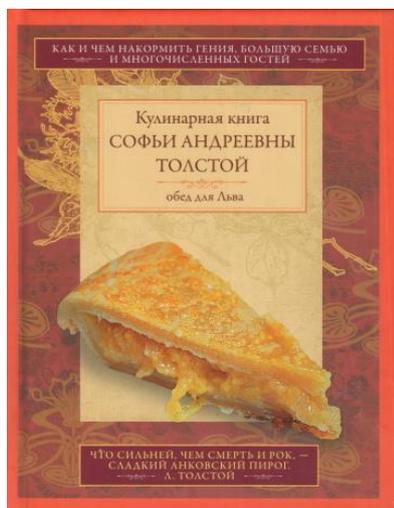


Речь идет о Михаиле Юрьевиче Лермонтове. Об упомянутом в вопросе случае в своих «Записках» вспоминает одна из Муз поэта Екатерина Александровна Сушкова:

«Еще очень подсмеивались мы над ним в том, что он не только был неразборчив в пище, но никогда не знал, что ел, телятину или свинину, дичь или барашка; мы говорили, что, пожалуй, он со временем, как Сатурн, будет глотать булыжник. Наши насмешки выводили его из терпения, он спорил с нами почти до слез, стараясь убедить нас в утонченности своего гастрономического вкуса; мы побились об заклад, что уличим его в противном на деле. И в тот же самый день после долгой прогулки



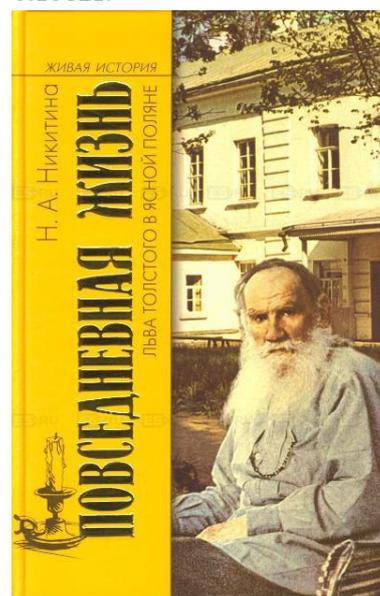
верхом велели мы напечь к чаю булочек с опилками! И что же? Мы вернулись домой утомленные, разгоряченные, голодные, с жадностью принялись за чай, а наш-то гастроном Мишель, не поморщась, проглотил одну булочку, принялся за другую и уже придвинул к себе и третью, но Сашенька и я, мы остановили его за руку, показывая в то же время на неудобосваримую для желудка начинку. Тут не на шутку взбесился он, убежал от нас и не только не говорил с нами ни слова, но даже и не показывался несколько дней, притворившись больным».



В отличие от Крылова и Лермонтова, еще один классик русской литературы Лев Николаевич Толстой (правда только ближе к концу жизни) пришел к выводу, что из еды нельзя «делать наслаждения». «Если бы люди ели только тогда, когда они очень голодны, и питались простой, чистой и здоровой пищей, то они не знали бы болезней». Лев Николаевич прошел огромный путь от гурмана до аскетичного вегетарианца. За свою жизнь он побывал и в роли слуги желудка, и невероятного лакомки, прожоры, и поклонника простой здоровой пищи.

Толчком к тому, чтобы отказаться от мяса, послужил случай, когда Толстой явился невольным свидетелем того, как резали свинью. Зрелище настолько потрясло писателя своей жестокостью, что он решил отправиться на одну из тульских боен, чтобы еще острее пережить свои чувства. На его глазах убивали молодого красивого быка. Мясник занес кинжал над его шеей и ударил. Бык, как подкошенный, упал на брюхо, неловко перевалился на бок и судорожно забил ногами. Другой мясник навалился на него с противоположной стороны, пригнул его голову к земле и перерезал горло. Черно-красная кровь хлынула, как из опрокинутого ведра. Тогда первый мясник начал снимать с быка шкуру. В огромном теле животного еще билась жизнь, а из залитых кровью глаз катились крупные слезы.

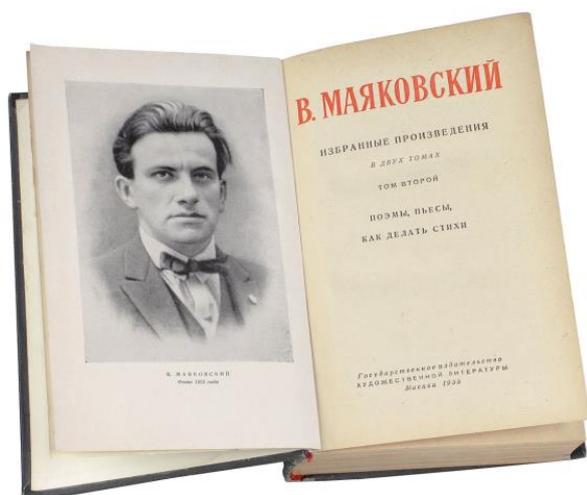
Для самого же Толстого своеобразной практической «первой ступенью» к отказу от мясоедения послужил визит в Ясную Поляну в октябре 1885 года английского писателя-вегетарианца Уильяма Фрея, последователя одного из основоположников философии позитивизма Огюста Конта. От него Лев Николаевич впервые услышал о том, что строение человеческих зубов и длина кишечника доказывают, что человек не хищник. Льву Николаевичу это очень понравилось, но он высказал опасение, достаточно ли растительная пища для человеческого организма. На это Фрей ответил, что человеку свойственна еще более благородная пища, та, которая не требует даже убийства растений, а именно — плоды.



Лев Толстой пытался быть умеренным в потреблении пищи. Но правил не бывает без исключений. Чем позволял себе обедаться автор «Войны и мира»? (капустой, редисом, огурцами)



Особой любовью Льва Толстого пользовались огурцы.



Как и реалист Лев Толстой, сторонником мудрого сократовского постулата «Человек живет не для того, чтобы есть, а ест для того, чтобы жить» был и футурист Владимир Маяковский. Его цикл стихов, посвященных обличению пагубных привычек и пороков общества, в 1915 году пополнился произведением «Гимн обеду». В нем поэт акцентирует внимание на обжорстве, как на одном из наиболее тяжких грехов человека. И дело не в том, что такая точка зрения соответствует библейским заповедям, к

которым Маяковский относится с определенной долей скептицизма. Однако автор понимает, что современные чревоугодники за свежий бифштекс или же ростбиф готовы не только отказаться от своих идеалов, но и закрыть глаза на то, что происходит вокруг. По мнению поэта, даже война не в состоянии остановить конвейер по производству вкусных блюд, на которые всегда найдутся охотники. Современного человека, превратившего еду в некий культ, Маяковский именует не иначе, как «желудок в панаме», который озабочен лишь вопросами собственного пропитания. Больше всего поэта раздражает тот факт, что общество по-прежнему нуждается лишь в хлебе и зрелищах. Причем, на голодный желудок людей тянет пофилософствовать, но после сытной трапезы они забывают, о чем вообще шла речь. Автор понимает, что таких людей кроме еды больше ничего не интересует, и если наступит голодное время, то предприимчивые чревоугодники даже из звезд смогут сфабриковать консервы. Поэтому на их надгробиях поэт предлагает писать не эпитафии, а указывать количество съеденных котлет, потому что ничего другого такие люди не заслуживают.

*Слава вам, идущие обедать миллионы!
И уже успевшие наесться тысячи!
Выдумавшие каши, бифштексы, бульоны
и тысячи блюдиц всяческой пищи.
Если ударами ядр*

*тысячи Реймсов разбить удалось бы —
по-прежнему будут ножки у пулярд,
и дышать по-прежнему будет ростбиф!
Желудок в панаме! Тебя ль заразят
величием смерти для новой эры?!
Желудку ничем болеть нельзя,
кроме аппендицита и холеры!*

*Пусть в зале совсем потонут зрачки —
все равно их зря отец твой выделал;
на слепую кишку хоть надень очки,
кишка все равно ничего б не видела.*

*Ты так не хуже! Наоборот,
если б рот один, без глаз, без затылка —
сразу могла б поместиться в рот
целая фаршированная тыква.*

*Лежи спокойно, безглазый, безухий,
с куском пирога в руке,
а дети твои у тебя на брюхе
будут играть в крокет.*

*Спи, не тревожась картиной крови
и тем, что пожаром мир опоясан, —
молоком богаты силы коровьи,
и безмерно богатство бычьего мяса.*

*Если взрежется последняя шея бычья
и знак последний с камня серого,
ты, верный раб твоего обычая,
из звезд сфабрикуешь консервы.
А если умрешь от котлет и бульонов,
на памятнике прикажем высечь:
«Из стольких-то и стольких-то котлет миллионов —
твоих четыреста тысяч».*

Конечно, гневные «пощечины общественному вкусу» Владимира Маяковского во многом справедливы. Человек не должен превращаться в жвачное животное. Но было бы несправедливо относиться к еде с пренебрежением. Потребление пищи — это не только наука о необходимых человеческому организму белках, жирах и углеводах, минеральных солях и витаминах. Как утверждали знатоки, все едят, но обедают лишь избранные! Искусство обеда включает в себя триаду: где и как обедать, с кем обедать и, наконец, что есть. Великолепным воплощение этой истины, соединением эпикурейства и эстетики, Высокой словесности и гурманства стали знаменитые «обеды освистанных».

Начало этой шестилетней традиции литературно-гастрономического гурманства положил обед, который состоялся 4 апреля 1874 года в парижском кафе «Риш».

Участники легендарной трапезы – цвет французской литературы того времени и: Гюстав Флобер, Эмиль Золя, Альфонс Доде и Эдмон Гонкур. К ним примкнул и Иван Тургенев – большой друг Флобера.



Обеды вошли в историю литературы под названием «обеда пяти» или «обеда Флобера». Самим участникам нравилось называть их «обеда освищенных». Каждый из них имел опыт театрального провала – публика освистала в свое время «Арлезианку» Доде (1872), «Генриетту Марешаль» братьев Гонкур (1865), «Наследников Рабурдена» Золя (1874) и «Кандидата» Флобера (1874). Иван Сергеевич Тургенев, не имевший в своей биографии факта театрального фиаско, но из солидарности заявил обратное. Доде писал: «Что касается Тургенева, то он дал нам слово, что был освистан в России, но, так как это очень далеко, мы не стали проверять».

«Что может быть восхитительнее дружеских обедов, когда сотрапезники непринужденно и живо беседуют, облокотившись на белую скатерть... – писал Альфонс Доде. – Садись за стол часов в семь вечера, а в два часа ночи трапеза еще не заканчивалась. Флобер и Золя ужинали, сняв пиджаки, Тургенев растягивался на диване; выставляли за дверь гарсонов – предосторожность излишняя, так как «гортанный голос» Флобера разносился по всему зданию, – и беседовали о литературе ... Всякий раз у нас была одна из наших только что вышедших книг... Разговаривали с открытой душой, без лести, без взаимных восторгов».

У каждого писателя в еде были свои предпочтения, но это лишь еще больше сближало их. Так, Флоберу требовались нормандское масло и руанские утки. Гонкур заказывал варенье из имбиря. Золя ел морских ежей и устриц. Тургенев, хоть и знал в еде толк, был весьма умерен, но изыскан.

Чем лакомился Иван Сергеевич по доброй русской аристократической традиции (жареными рябчиками, икрой, блинами).



И какой же русский не любит не только быстрой езды, но и икры? Иван Сергеевич, конечно, предпочитал икру.

Тургенев, как настоящий русский барин, привыкший к обильному русскому застолью, любил хорошо и, главное, вкусно поесть. Он понимал толк в еде, хотя неумеренными аппетитами не отличался. Обожал суп из потрохов, зернистую икру, белое мясо молодых тетеревов. Страстный охотник, хорошо разбирался в различных сортах дичи и способах их готовки. На одном из литературных обедов угощал друзей бекасом, по его мнению – лучшей пернатой дичью на свете. Непременным атрибутом хорошего обеда считал не только хорошую кухню, но и изысканно сервированный стол.

ОБЕДЕННАЯ СИМФОНИЯ

Обед – настоящее Искусство! Оно сравнимо и с великолепным театральным зрелищем, и с симфонией красок, вкусов, запахов!

Классический обед, как и положено симфонии, состоял из нескольких частей или «перемен».

ПЕРВУЮ ПЕРЕМЕНУ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД СОСТАВЛЯЛИ СУПЫ.

Особое место в ряду национальных русских супов, конечно, занимали щи. Их варили их по-разному. Были щи серые — из молодой капустной рассады, щи ленивые, для которых овощи резались очень крупно: кочан капусты на четыре части, морковь и лук пополам. Для щей сборных использовались разные сорта мяса одновременно. Основой щей зеленых была молодая зелень шпината, щавеля, крапивы; их ели со сваренными вкрутую яйцами. Щи замороженные приготавливались для зимнего путешествия. Они варились из кислой капусты с большим количеством мяса: говядины, баранины, гусей, утки, индейки, кур. Потом все это вместе замораживалось, а на станциях, где обедали, отрубали часть замороженной массы и разогревали на крестьянской печи. К щам из свежей капусты обычно подавались пирожки или кулебяка с мясной начинкой. К щам из квашеной капусты — рассыпчатая гречневая каша. Пирожки должны были быть «совсем крошечные».

Поклонниками традиционных простых русских щей были многие русские классики. В том числе и этот поэт, и государственный деятель. Описанные им пиршества сегодня кажутся изысканными, эпикурейскими. Но сам он считал себя приверженцем обильного, но простого стола. Никакой утонченной кулинарии, всё просто, как былина. На кухне и за обеденным столом эта звезда российской словесности являлась не в не в камзоле и даже не в халате, а в мужицком армяке. А ведь в екатерининские времена в Петербурге, да и в Москве правили балом французские повара и их отечественные эпигоны. А он воспел среди прочих исконно русских яств воспел и обычные щи с желтком:

*Блажен, кто менее зависит от людей,
Свободен от долгов и от хлопот приказных,
Не ищет при дворе ни злата, ни честей
И чужд сует разнообразных!*

*Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол — и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером
Там щука пестрая: прекрасны!
Прекрасны потому, что взор манят мой, вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно всё и представляет Русь:
Припас домашний, свежий, здоровый.*

Назовите автора этих «вкусных» строк. (Денис Давыдов, Гаврила Державин, Михаил Ломоносов)



Эти вызывающие аппетит строки принадлежат перу Гаврилы Романовича Державина. За несколько лет до полной своей отставки, в 1797 году он приобрел имение «Званка», красиво расположенное на берегу Волхова в ста сорока верстах к юго-востоку от Петербурга. Державин стал проводить в «Званке» каждое лето, наслаждаясь отдыхом и покоем. Процитированное поэтическое послание («Евгению или Жизнь Званская»), сочиненное в 1807 году, адресовано новому знакомцу Державина — ученому монаху и литератору Евгению, в ту пору старорусскому и новгородскому епископу, позднее митрополиту.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

А мы отведаем сегодня тех, зеленых с яйцом шей, что так нахваливал великий Державин.

Нужно:

- 500 г говяжьей грудинки
- большой пучок свежего щавеля
- 2 луковицы
- 1 крупная морковь
- корень петрушки
- пучок укропа
- корень сельдерея
- черный перец горошком, лавровый
- лист, соль по вкусу
- 4 зубчика чеснока
- 2 яйца, сваренных вкрутую
- сметана для "забелки"

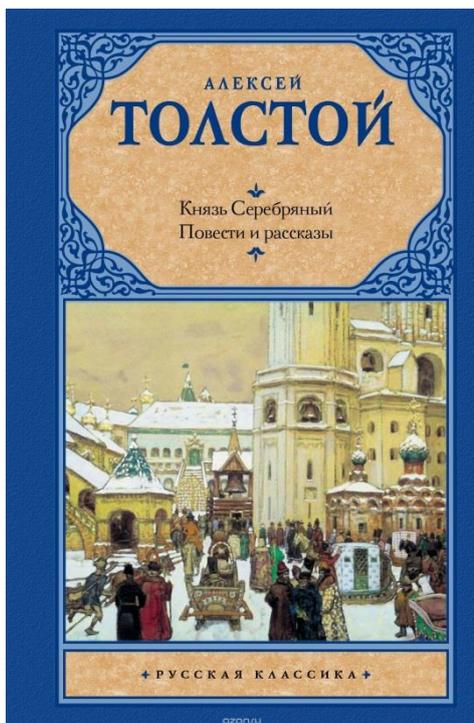
Готовим!

Грудинку с одной луковицей и половиной кореньев положить в холодную воду, довести до кипения, убрать пену и варить примерно час. Через час после начала варки посолить и поставить на час в духовку (в современных условиях все это можно проделать в мультиварке). Затем убрать коренья. Щавель тщательно промыть, удалить стебли, тонко и положить в кипящий мясной бульон. Мелко нарезать лук, оставшийся сельдерей, корень петрушки и морковь и добавить вместе со щавелем. Варить щи, пока щавель не изменит цвет на более темный. Затем добавить мелко порезанные укроп и чеснок. Подавать щи со сметаной и п оловинкой вареного яйца.



На грандиозном царском пиру, описанном в романе Алексея Константиновича Толстого «Князь Серебряный» это блюдо подавалось «трех родов» - «курячья белая, курячья черная и курячья шафранная». Что это – уха, лапша, ботвинья?





Речь идет об ухе. И пусть не вводит вас в заблуждение куриный бульон. Уха является древнейшим блюдом русской кухни, появившееся в XI - XII веках. Помимо рыбной, в те времена существовала гороховая, лебязья, куриная уха. И только в конце 17 века уха стала делаться исключительно из рыбы.

Уху варили из разных пород рыб. В сборную уху добавляли налиమ్ью печень (потроха). Для барской ухи рыбу варили в огуречном рассоле, а основу полной ухи составляли кислые «шти». Кислыми щами называли прохладительный напиток вроде шипучего кваса. Старинный рецепт предписывал: «Сиги, судаки, налимы, окуни или стерляди варить в кислых штях: когда порядочно укипит, то влей туда белого вина и французской водки, также лимону и разных кореньев и опять дать

вскипеть, при подавании же на стол положить в нее поджаренного сухого хлеба и посыпать солью, перцем и мускатным орехом».

К ухе чаще всего подавали расстегаи — пирожки с открытой начинкой, которая, как правило, готовилась из рыбы.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Мы приготовим шафранную уху, которая обладает горьковато-пряным ароматом и пикантным вкусом.

Вам понадобится

- - соль, перец черный молотый — по вкусу;
- - порошок чили — 0,25 ч.л.;
- - сливки жирные — 3 ст.л.;
- - шафрановые нити — 0,25 ч.л.;
- - масло оливковое — 1 ст.л.;
- - вино сухое белое — 250 мл.;
- - бульон рыбный — 850 мл.;
- - желтки яичные — 60 г.;
- - мелкие макаронные изделия — 60 г.;
- - стебель лука порея — 1 шт.;
- - красный сладкий перец — 1 стручок.;
- - луковица — 1 шт.;
- - гребешки морские — 2 шт.;
- - ассорти белой рыбы — 700 г.

Готовим

1 Удалите внутренности из белой рыбы, очистите от кожи и извлеките кости. Срежьте голову, плавники, очистите от чешуи. Помойте рыбу водой и нарежьте на кубики. Очистите и нарежьте морские гребешки. Репчатый лук разделите на небольшие кольца. В сладком перце удалите перегородки и семена, нарежьте на небольшие кольца. Измельчите острым ножом лук порей. Налейте в миску 2 столовых ложки кипятка, поместите туда шафрановые нити, замочите их. Нагрейте в большой кастрюле с толстым дном оливковое масло. Добавьте лук порей, репчатый лук и сладкий перец. Обжаривайте ингредиенты, помешивая, до золотистого цвета. Добавьте порошок чили, макароны и рыбный бульон. Доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите в течение 15 минут. В бульон добавьте белое вино, шафрановые нити, черный молотый перец, соль, морские гребешки и белую рыбу. Варите шафранную уху под крышкой в течение 8 минут. Взбейте яичные желтки и сливки в миске, добавьте 3 столовых ложки рыбного бульона и перемешайте. Влейте приготовленную смесь в уху и варите еще 3 минуты, постоянно при этом помешивая. Разлейте готовое блюдо по тарелкам и подавайте к столу вместе с ломтиками черного или белого хлеба.



Какой суп любил аристократ и гурман И.С. Тургенев (этим блюдом его угощал Л. Н. Толстой во время визита Ивана Сергеевича в Ясную Поляну)?
Варианты ответов: грибной, манный с укропом (правильный ответ), ботвинья.



Да, да, да! Именно суп и именно из манки любил гурман Тургенев. И ничего странного, ведь манка это крупа. Мелкая, но крупа. И манный суп очень даже вкусный. Он получается довольно нежным, можно сказать по-тургеневски аристократичным, и питательным. Такие вот «закуски охотника»!



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Описание приготовления:

Из манки можно варить не только молочные каши и готовить сладкие пудинги. Ведь манка по своей сути — это пшеничная крупа, только мелкая. И из этой крупы можно сварить отличный нежный суп. Предлагаю вам оригинальный и очень легкий рецепт приготовления манного супа. Он понравится не только деткам, но и взрослым.

Ингредиенты:

- Куриное филе — 200 Грамм
- Манка — 3-4 Ст. ложек
- Картофель — 300 Грамм
- Морковь — 1 Штука
- Лук репчатый — 1 Штука
- Зелень укропа — 30 Грамм
- Масло растительное — 1-2 Ст. ложек
- Соль — 1,5 Чайных ложки
- Паприка сушеная — 1 Чайная ложка

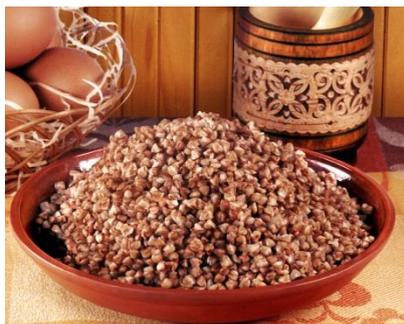


Ивана Сергеевича с полным правом можно причислить к гурманам. Но привередливым в еде он не был. На охоте, которой он был страстный поклонник, довольствовался малым: закусывал хлебом с солью, жареными цыплятами и свежими огурцами. Дичь на охоте не ели: летом ее потрошили на привале и набивали хвоей. А на квартире поваренок сразу обжаривал ее и клал в заранее приготовленный уксус, иначе летом дичину не довести домой. Зато с каким удовольствием садились охотники за стол в усадьбе после утомительной ходьбы! Обычно в жару, кроме прохладительной ботвиньи, подавалась уха из крупных налимов (за невозможностью достать в Мценске свежей стерляди).

ДАЛЕЕ СЛЕДОВАЛА ВТОРАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД. ОНА ДОЛЖНА БЫЛА ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ ДВА РАЗНЫХ БЛЮДА, НАЗЫВАЕМЫХ СОУСОМ.

Соусом называли не только приправу, но и блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей. Они подавались с подливкой, образовавшейся в результате их тушения.

Не понаслышке знакомый с французской кухней, гурман во всем, Пушкин отдавал предпочтение простой пище. Назовите его любимое блюдо. Варианты ответов: жареный картофель, гречневая каша, заливная рыба.



"Ем я печеный картофель, как маймист [фин], и яйца всмятку, как Людовик XVIII. Вот мой обед", - писал Пушкин жене из Михайловского.

Мало кто знает, что великий поэт Александр Сергеевич Пушкин вошел в историю и как изобретатель нового блюда. Теперь-то этим кушаньем никого не удивишь, настолько оно обыденно, но тогда ... Среди поваров существует легенда; якобы однажды поэт, загостившись у своих друзей Вульфов, припозднился и вернулся из Тригорского в свое родное Михайловское ночью. Проголодался с дороги, но няню решил не будить, а приготовить какой-никакой ужин самостоятельно. Холодная картошка, оставленная еще с вечера, ему не понравилась. Тогда Александр Сергеевич поджарил ее на сливочном масле, поставив сковородку на угли, тлевшие по обычаю в печи, посолил, попробовал... и был поражен отменным вкусом получившегося блюда. Так ему собственное блюдо понравилось, что при каждом удобном случае он угощал им своих друзей. В результате благодарные едоки окрестили блюдо «Картофелем по-пушкински».



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Ингредиенты

- картофель (не крупный)
- соль
- растительное масло
- сливочное масло

Способ

Картофель тщательно помыть и в кожуре варить до готовности (главное — чтобы клубни не разварились).

Готовый картофель остудить и почистить.

Нарезать кружочками.

На сковородку налить растительное масло и добавить кусочек сливочного масла.

Обжарить картофель до образования румяной, аппетитной

Посолить и подать к столу.

приготовления

корочки.



Регулярно путешествуя по маршруту Петербург-Москва и обратно, поэт так хорошо изучил кухню придорожных трактиров и ресторанов, что в письме к своему другу Сергею Соболевскому предложил своеобразный кулинарный путеводитель в стихах – где и что стоит заказывать. Например, в Твери у «Гальяни или Кольони» заказать «с пармазаном макароны да яичницу». В Яжельбице путешественника ждут вкуснейшие и нежнейшие форели, из которой получается отменная уха. Валдай славен баранками. **А что Александр Сергеевич советовал отведать в Торжке?** (Пожарские котлеты, жареного гуся, жареных грибов)



*На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.*

Пожарскими эти котлеты называются в честь хозяина трактира. Как и положено блюду «с историей», версий происхождения у него несколько.

Одна версия утверждает, что основатель постоялого двора и трактира в Торжке, Дмитрий Пожарский (а может, сын его Евдоким) принимал у себя Его Императорское Величество Александра I. Все было прекрасно, но телятины для затребованных императором к завтраку котлет не оказалось, и ее поспешно заменили курицей. Александру I нежные и воздушные котлеты понравились, и он якобы присвоил им имя «пожарские». Согласно другому варианту истории, дело происходило позже, уже при Николае I, а котлеты ему подавала внучка основателя гостиницы – Дарья Евдокимовна. Рецепт она, как рассказывают, придумала не сама, а позаимствовала у проезжего француза, настолько бедного, что ничем другим он за постой заплатить не мог. Как бы то ни было, знаменитой гостиница со своим рестораном стала именно при Дарье Пожарской.

В 30-е годы XX века для других классиков – Аркадия Гайдара и Константина Паустовского - пожарские котлеты неожиданно выступили в роли измерителя писательского мастерства и уважения к коллеге по литературному цеху.

Этим писателям довелось познакомиться при очень экстремальных обстоятельствах - в милиции. Согласно воспоминаниям участников этой забавной

истории, однажды Гайдар шёл по Москве и увидел незнакомое посольство. Его заинтересовал флаг и вывеска на иностранном языке. Он стал спрашивать у прохожих, но никто не знал ... Аркадия Петровича приняли за шпиона и доставили в милицию. Надо было удостоверить личность арестованного писателя. В ресторане, находящимся как раз напротив этого посольства случайно оказался Константин Паустовский. Константин Георгиевич отправился в отделение и, хотя лично Аркадия Петровича не знал (видел его до этого только на портретах в книгах) вымолвил: «Похож!». Гайдара отпустили.

Паустовский уже стал забывать про этот случай и про Гайдара ... Как однажды, в дверь квартиры Константина Георгиевича звонят, и на пороге возникает незнакомый человек, который представляется официантом очень дорогого ресторана. Официант передает 50 порций пожарских котлет и маленькую записку. Паустовский развернул записку и прочёл: «Константин Георгиевич, не могу забыть Вашу доброту. Не могли бы вы одолжить мне столько-то рублей. С уважением, Аркадий Гайдар. PS можно уже и на ты, правда?» Паустовский оплатил котлеты, передал конверт с деньгами официанту, а на словах просил передать, что «не просто на ты, что после всего случившегося, он, Гайдар, просто обязан на нём, Константине Георгиевиче, жениться».



Константина Георгиевича долго мучили эти 50 котлет. И однажды Гайдар объяснил, что 50 – это из уважения к его, Константина Георгиевича, писательскому дару, к масштабу. И что Федину он бы послал не 50, а 30, а Симонову вообще – 15, а Фадееву бы – шишку с маслом. Константина Георгиевича до глубины души тронули слова Гайдара, его наивная и такая обескураживающая арифметика, и он простил Гайдару долг ... А уже потом Гайдар объяснял: «Как я мог сказать официанту, что у меня денег не хватает? Придумал повод ...».



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Итак, для приготовления пожарских котлет нам понадобятся:

- 1 кг куриного мяса без костей и кожи. Идеально сочетание – жирные бедра и более «сухие» грудки, примерно поровну
- 100 г сливочного масла
- 1 средняя луковица
- 1 небольшой батон белого хлеба
- 100 мл сливок не менее 20% жирности
- соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- немного оливкового масла для жарки

Сливочное масло (оставить немного для жарки) убрать в морозилку.

С батона срезать корки. 4 ломтика замочить в сливках. Оставшийся хлеб нарезать на мелкие кусочки (короткой соломкой или кубиками) и подсушить в духовке.

Лук мелко нарезать и обжарить на смеси сливочного и оливкового масел до слегка золотистого цвета. Слить остатки масла и остудить.

Хлеб, который мы вымочили (отжимать не надо), и лук измельчить до полностью однородной массы, добавить соль и перец.

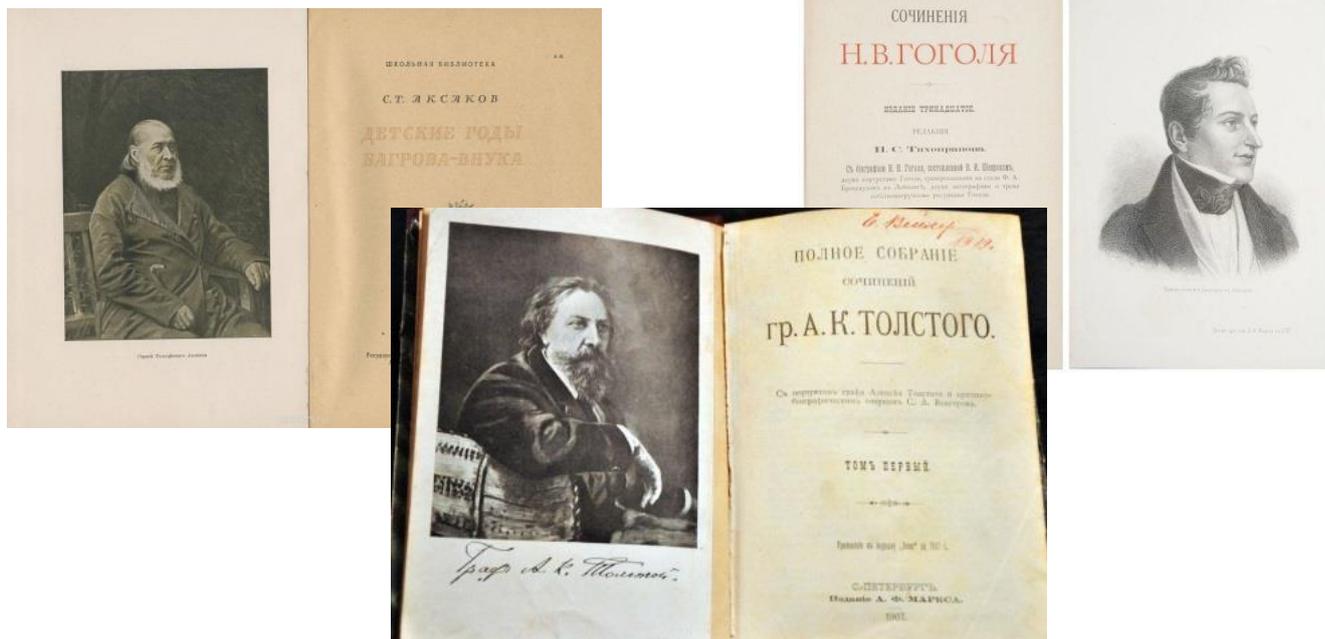
К полученной массе постепенно добавлять куриное мясо, измельчая каждую порцию. Получившийся фарш тщательно вымесить.

Замороженное сливочное масло натереть на терке прямо в фарш и хорошо перемешать. Фарш убрать в холодильник примерно на полчаса.

Сформовать из фарша котлетки – лучше небольшие, продолговатой или круглой формы. Обвалять в подсушенных и остывших сухарях и обжарить по несколько минут с каждой стороны на смеси сливочного и оливкового масел. До готовности котлеты доводят в духовке при температуре 180 градусов на противне, застеленном бумагой для выпечки, - примерно 10 минут.



Кто из писателей очень любил готовить и есть макароны, обильно приправленные маслом, перцем, сыром? Варианты ответов – Сергей Аксаков, Алексей Толстой, Николай Гоголь.



Это, конечно, Николай Гоголь!

Не зря один из ведущих русских символистов Андрей Белый в своем теоретико-литературном исследовании «Мастерство Гоголя» (1934), высказался в адрес поэмы «Мертвые души» так: «Да это не Илиада вовсе, а Жратвиада какая-то, ей-богу!». Да и сам Николай Васильевич, по свидетельству многих своих современников знававших его лично, был большим любителем вкусно и сытно поесть. А по мнению некоторых он даже был склонен к обжорству. Сам Гоголь называл обеды «жертвоприношениями», а содержателей ресторанов – «жрецами». Но при всем при этом он постоянно жаловался на плохую работу желудка, и вообще считал, что он у него устроен каким то своеобразным образом, «извращен» (из воспоминаний Павла Васильевича Анненкова) или даже расположен «вверх ногами».

В Италии, на родине макарон, Николай Васильевич умудрялся диктовать владельцам ресторанов свои правила приготовления. Так что каждое появление в траттории (итальянском ресторанчике) синьора Николо превращалось в маленький спектакль. Друзья для поднятия настроения ходили нарочно смотреть на него за обедом. А посмотреть было на что:

«Проворные мальчуганы, camerieri, привыкшие к нему, смотрят в глаза и дожидаются его приказаний. — Макарон, сыру, горчицы, масла, уксусу, сахару, брокколи ...— командует Гоголь. И перед ним вырастают груды всяческой зелени, множество склянок с разноцветными жидкостями. Наконец, приносят макароны в широкой чашке. Гоголь осторожно приподнимает крышку, оттуда клубом вырывается пар. Он бросает кусок масла, которое сейчас же расплывается, посыпает их сыром, поливает строго определенным количеством из нескольких соусников, посыпает рубленой зеленью и, приняв позу жреца, совершающего жертвоприношение, с аппетитом принимается за еду».

Он не только гениально описывал радости застолья, но и сам стряпал отменно. Заезжая в Абрамцево к Сергею Тимофеевичу Аксакову, Николай Васильевич не раз радовал хозяина своим искусством:

«Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь (меня не было дома), вытаскивает из карманов макароны, сыр пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны ... Когда подали макароны, которые, по приказанию Гоголя, не были доварены, он сам принялся стряпать. Стоя на ногах перед миской, он засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью, положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал долго мешать. Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло, и я подумал, что если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром. Как скоро оказался признак, что макароны готовы, то есть когда распустившийся сыр начал тянуться нитками, Гоголь с великою торопливостью заставил нас положить себе на тарелки макарон и кушать. Макароны точно были очень вкусны, но многим показались не доварены и слишком посыпаны перцем; но Гоголь находил их очень удачными, ел много и не чувствовал потом никакой тягости, на которую некоторые потом жаловались ... Во все время пребывания Гоголя в Москве макароны появлялись у нас довольно часто».



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Ингредиенты

200 г спагетти или макарон, 50 г сливочного масла, 75 г натертого на мелкой терке пармезана, молотый душистый перец, соль.

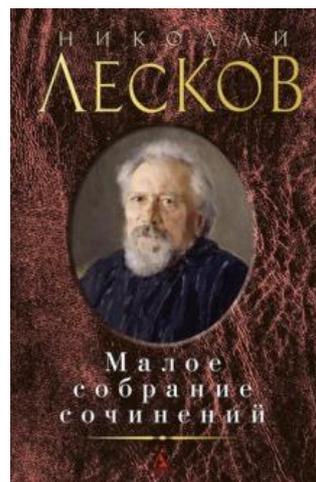
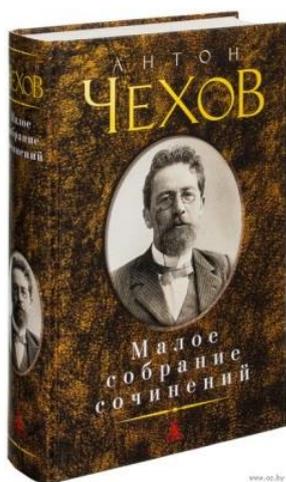
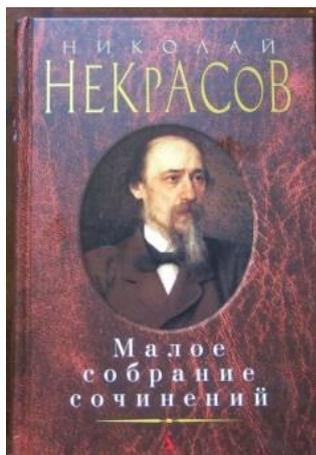
В кипящую воду положить спагетти или макароны и отварить «аль денте», или, по Гоголю, «недоварить». При этом следует руководствоваться временем, указанным на упаковке, и собственным опытом.

Быстро слить воду, откинув на дуршлаг, не мешкая вернуть в горячую кастрюлю и, поступить как великий писатель, который так и не став артистом-поваром, «двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал долго мешать».

Когда масло и сыр распустятся, следует «с великою торопливостью» подавать макароны на горячих тарелках, украсив листиками базилика или орегано.



Кто из писателей особенно любил карасиков, жареных в сметане? Варианты ответов: Николай Некрасов, Антон Чехов, Николай Лесков.



За Антоном Павловичем Чеховым закрепился имидж бесплотного интеллигента. Но при этом отличался изрядным аппетитом. Впрочем, Чехов подводил под свой хороший аппетит идеологическую базу: «Человек становится сыт и впадает в сладостное затмение. Когда глаза слипаются и во всём теле дремота стоит, приятно читать про политику: там, глядишь, Австрия сплеховала, там Франция кому-нибудь не потрафила, там папа римский наперекор пошёл — читаешь, оно и приятно».

Антон Павлович очень уважал жареных карасей в сметане. В популярном рассказе «Сирена» вместе с одним из героев он провозглашает: «Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане; только, чтобы он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки». По свидетельству современников, еще ребёнком Чехов даже на рыбалку ходил с керосинкой и сковородкой, чтобы, значит, поймал рыбку – и тут же подкрепился.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Приготовь классическое блюдо по рецепту большого гурмана Антона Чехова. Именно жареных карасей в сметане великий писатель считал божественным угощением.

А перед приготовлением Чехов советовал подержать целые сутки живых карасей в молоке, чтоб они не пахли тиной и имели тонкий изысканный вкус.

Ингредиенты:

- 600 г карасей,
- 130 г сливочного масла,
- 20 г пшеничных сухарей,
- 30 г муки,
- 2 стакана сметаны,
- 2-3 картофелины,
- 2 луковицы,
- соль, перец, лавровый лист,
- зелень петрушки и укропа.

Приготовление:

Почисти и хорошо помой карасей, удали жабры. Затем выложи карасей на полотенце, чтоб в них стекла вода. Натри рыбу солью и перцем, сделай поперечные надрезы до косточек, чтоб при запекании рыба не деформировалась.

Обваляй карасей в муке и поджарь на сковороде до золотистой корочки на сливочном масле. Но следи, чтоб не пережарить и не пересушить рыбу.

Обжарь кольцами лук и картофель. Затем карасей выложи в форму для запекания, предварительно смазанную маслом. Вокруг карасей и на них положи обжаренный лук и картофель, присоли, поперчи, добавь лавровый листик.

Залей карасей сметаной, посыпь сверху сухарями, а сверху натри на терку замороженное сливочное масло. Запекай в духовке ми



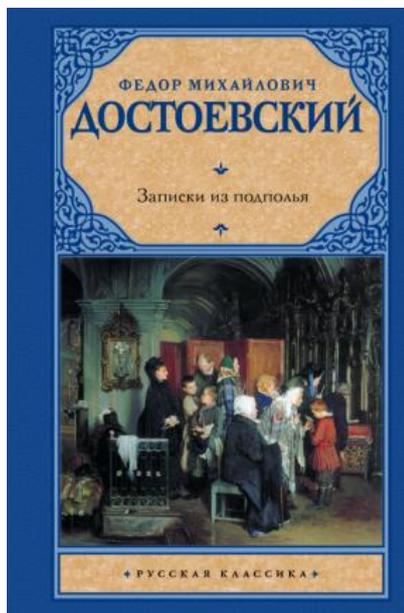
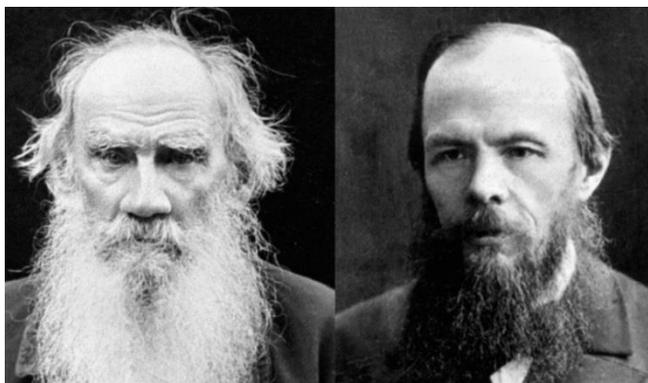
И, НАКОНЕЦ, ДЕСЕРТ — ТРЕТЬЯ ПЕРЕМЕНА

Десерт – самая приятная, веселая часть обеда: фрукты, конфеты, всевозможные сладости, пирожные ...

Пирожные делились на мокрые и сухие. К мокрым пирожным принадлежали: блан-манже, компоты, разные холодные кисели со сливками, яблочные и ягодные пироги (нечто вроде нынешних суфле), бисквиты под взбитыми сливками, яичницы в плосечках с вареньем, мороженое и кремы. Эти блюда кушались ложками, потому и назывались мокрыми. Сухие пирожные брали руками: слоеные пироги, левашники, дроблены, зефиры, подовые пирожки с вареньем, обварные оладьи и миндальное печенье. На столе ставились квасы: простой, красный, яблочный, малиновый и кислые щи.

Рядом со сладостями, разумеется, была чашка ароматного чая.

Кто автор знаменитой «чайной дилеммы» - «Свету ли провалиться, или вот мне чаю не пить»? Варианты ответов – Лев Толстой, Федор Достоевский.



Эту знаменитую дилемму провозгласил вместе с главным героем своего романа «Записки из подполья» Федор Михайлович Достоевский. Классик русской литературы и сам любил чай и все, что к нему полагалось подавать. Его супруга и помощница Анна Григорьевна Сниткина-Достоевская в своих «Воспоминаниях» обращает внимание на особое отношение писателя к чаю:

«Заваривал чай, сначала споласкивал чайник горячей водой, клал 3 ложечки чаю (причем непременно требовал "свою" ложку, она так и называлась "папиной ложечкой") и наливал лишь 1\3 чайника и закрывал салфеточкой; затем минуты через три дополнял чайник и тоже накрывал. И наливал чай лишь тогда, когда самовар переставал кипеть. Наливая себе чай,

папа непременно смотрел на цвет чая, и ему случалось очень часто то добавлять чаю, то сливать в полоскательную чашку чай и добавлять кипяточком; часто случалось, что унесёт стакан в свой кабинет и опять вернётся, чтоб долить или разбавить чай. Уверял: "Нальёшь чай, кажется хорош цветом, а принесешь в кабинет, цвет не тот". Клал два куска сахара».

Ну а какой же чай без варенья? Каждый писатель любил свое, особенное Можете ли вы угадать какое?

Перед вами вазочки с разнообразным вареньем (крыжовенное, из луговой клубники, клубничное, яблочное, сливовое) и портреты и фото мастеров российской словесности. Ваша задача – совместить изображение писателя и его любимое варенье.



Варенье для Пушкина (крыжовенное)

Большим любителем варенья был Александр Сергеевич Пушкин. Он ел его много и с таким удовольствием, что даже равнодушные к этому лакомству друзья тоже начинали с аппетитом его уплетать. Самым любимым вареньем Пушкина было

крыжовенное, которое называли также берсенево, в честь сада на знаменитой Берсеневской набережной, который его владелец огородил живой изгородью из колючих кустов крыжовника.

Это варенье готовилось в муравлёном (покрытом глазурью) горшке, из недозрелых ягод крыжовника, переложённых рядами вишнёвых листьев и залитых крепкою водкою. Собирать ягоды для варенья следовало лишь между 10 и 15 июля, а сам процесс варки был очень сложным, Анна Родионовна умудрилась довести его до такого совершенства, что воспроизвести его будет сложно даже опытной хозяйке.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Варенье из крыжовника

Рецепт этого варенья описан в книге Гейченко С. С. «У Лукоморья» и выглядит так:

«Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник сложить в муравленный горшок, перекладывая рядами вишневými листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить водкою, закрыть крышкой, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынутия их нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом опять положить ягоды в холодную воду со льдом, которую перемешивать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, потом разложить ягоды на скатерть льняную, а когда обсохнут, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять два фунта сахара и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахара, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды, поставить кипятиться, а как станет кипеть осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего

Варенье для Тургенева (из луговой клубники)



С детства обожал крыжовниковое варенье и Иван Сергеевич Тургенев. Именно его он упоминает в своем знаменитом романе «Отцы и дети»: «... на окнах банки с прошлогодним вареньем, тщательно завязанные, сквозили зелёным светом; на бумажных их крышках сама Фенечка написала крупными буквами: «кружовник»; Николай Петрович любил особенно это варенье». Но это было в детстве. А с возрастом он полюбил варенье из луговой клубники. Его матушка, Варвара Петровна, выращивала целые поля махровых роз, и в больших количествах заготавливала из их лепестков гуляфную (розовую) воду, на которой и варили варенье.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Рецепт 1827 года варенья из клубники выглядит так

Возьми фунт сахару, разведи его пополам с отварною и гуляфною водою, и поставь на жар, свари из него сироп. И как уварится в надлежащую густоту, то положи в него фунт клубники и на легком жару оную кипяти; но должно смотреть, чтоб клубника не развалилась, ибо она слабее всякой ягоды к варенью, почему и должно оную менее других ягод в сиропе варить.



Варенье для Чехова (яблочное с корицей)

Очень любили в семье Чеховых чаепития в своей усадьбе "Мелихово", на которых мать писателя, Евгения Яковлевна, всегда с гордостью выставляла «свое» варенье. В их семье также имелась своя поваренная книга с рецептами, записи в которой делал отец, Павел Егорович. Из нее и взят рецепт любимого в семье варенья из яблок с корицей.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать семечки, бросая яблоки тотчас же в холодную воду. Вскипятить отдельно воду с куском корицы, опустить яблоки, дать им вскипеть 2 раза, откинуть на решето, остудить. Прокипятить сироп из 1 1/2 или 2 фунтов сахара и 4 стаканов воды на 1 фунт яблок, опустить яблоки, варить на малом огне, пока не сделаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть их, сложить в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.



Варенье для А. Блока (сливовое)



С тех пор, как шестимесячного Сашу привезли в имение деда в Шахматово, он вместе с семьей проводил там каждое лето с 1881 по 1916 год, наслаждаясь чудесным воздухом, невероятной красоты пейзажами и, конечно же, ежедневными чаепитиями в кругу семьи, непременно с любимым вареньем. Одно из популярных – сливовое.

Варка варенья было любимым делом бабушки Блока, Елизаветы Григорьевны Бекетовой и, по воспоминаниям дочери Марии, *«делала она это артистически и посвящала этому целые дни ... Рано утром, в саду под благоухающими липами ставили жаровню, ящик с углём, на скамейку приносили банку с сахаром, медный таз и отобранные ягоды. Сначала, положив нужное количество сахара и воды, она ставила таз на жаровню. Сварив сироп до прозрачности,*

она высыпала ягоды, и усевшись в кресло из красного дерева с ситцевой подушечкой, следила за тем, чтобы пенка не ушла через край. В конце концов, варенье выходило образцовое».

Но главным секретом варенья был ром, который специально заказывали в Петербурге. На само варенье обязательно клали кружок из белой бумаги, смоченный в роме.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Взять спелую сливу, обдать кипятком, как кожица полопается, снять, вынуть косточки, опустить в холодную воду и поставить на лед на ночь. На следующее утро воду слить, выполоскать сливы в холодной воде, откинуть на решето, чтобы стекла вода. Сварить сироп по пропорции на два стакана слив, два стакана сахара и три стакана воды. Вскипятить таким образом сироп несколько раз, чтоб загустел. Затем теплым сиропом залить сливу и варить до прозрачности ягод, но не переваривая их. На само варенье в баночку обязательно нужно положить бумажный кружок, пропитанный



Варенье для Л.Н. Толстого



Очень любил сладкое и Лев Николаевич Толстой. Варенье в их доме не переводилось, и в основном все оно было «яснополянское». Наиболее популярным в семье Толстых было клубничное.

Лев Толстой, хотя сам и не вникал в хозяйственные хлопоты, но все тонкости процесса варки варенья знал не понаслышке, о чем свидетельствует эпизод из «Анны Карениной».

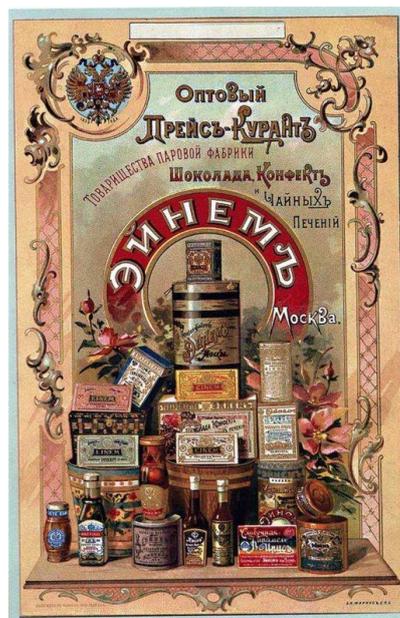
«...нынче там варилось варенье по новой для Агафьи Михайловны методе, без прибавления воды. Кити вводила эту новую методу, употреблявшуюся у них дома. Агафья Михайловна, которой прежде было поручено это дело, считая, что то, что делалось в доме Левиных, не могло быть дурно, все-таки налила воды в клубнику и землянику, утверждая, что это невозможно иначе; она была уличена в этом, и теперь варилась малина при всех, и Агафья Михайловна должна была быть приведена к убеждению, что и без воды варенье выйдет хорошо».



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Вот рецепт клубничного варенья от Софьи Андреевны:
Полтора килограмма сахара на килограмм свежей спелой клубники плюс триста миллиграммов розовой воды. Сварить сахарный сироп, а потом горячим сиропом залить ягоды. Поставить на огонь, довести до кипения, после чего варенье убрать с огня. Эту операцию проделать четыре раза. Варенье, пока оно ещё горячее, разлить по банкам, закрыть плотной крышкой и перевернуть горлышком вниз.

Помимо клубничного варенья были у Льва Николаевича Толстого и другие пристрастия, способствовавшие пробуждению воображения. Например, кофе, чай, шоколад, конфеты фирмы «Эйнем». Он был сластолюбом, ставил перед собой большую бонбоньерку, выбирал из нее любимые шоколадные конфеты с начинкой, первую не жевал их, а медленно сосал, чтобы продлить удовольствие. Кофе, «чудесный дар Аравии счастливой», постоянно ласкал его вкус. Он рано вставал и встречал день с чашкой кофе, который ему подавался на подносе в маленькой чашечке. Держа ее за ручку двумя пальцами, большим и указательным, он, не спеша пил кофе небольшими глотками, каждый глоток сопровождая протяженным полувздохом: ффу! Допив кофе, он по обыкновению заглядывал в чашку, явно сожалея о том, что тот закончился так быстро.





Особо почитаем в семействе Толстых был «Анковский пирог». Без него не обходилось ни одно торжество. Как вспоминал сын писателя Илья Львович: «...именины без Анковского пирога тоже самое, что Рождество без елки, пасха без катания яиц...». У Толстых даже была такая шутливая поговорка:

*«Что сильнее, чем смерть иль рок
Сладкий Анковский пирог!»*

Пирог «Анке» появился благодаря семейному врачу Бернсов - Николаем Богдановичем Анке. Он передал рецепт пирога теще Толстого, Любови Александровне Бернс, та – своей дочери, а Софья Андреевна – повару Николаю.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Ингредиенты:

Мука – 400 гр.

Лимоны – 2 шт.

Масло сливочное – 300 гр.

Сахар – 350 гр.

Яйца – 5 шт.

Вода – 50 гр. (1 рюмка)

Ваниль – по желанию

Приготовление:

Муку просеять, добавить в нее 200 гр. холодного сливочного масла, 100 гр. сахара, 3 желтка (белки не понадобятся) и ваниль. Перемешать, добавить воды и замесить тесто.

Тесто разделить на две равные части. Первую часть выложить в форму, разровнять, поставить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 15-20 минут, пока края не станут золотистыми (тут важно не передержать корж, иначе он станет жестким). Затем так же приготовить второй корж.

Коржей может быть и больше. Все зависит от размера формы и от того, насколько тонкие коржи вам нравятся.

Для начинки Анковского пирога натереть цедру с одного лимона. Затем из этого лимона и еще одного (всего, получается, из двух лимонов) выжать сок.

Когда вы приготовите анковский пирог в первый раз, вы сможете понять, насколько много должно быть сока лимона именно в вашем пироге. Поэтому не обязательно брать в точности сок 2-х лимонов, можно взять один лимон или полтора.

В форму для водяной бани насыпать оставшийся сахар (200 гр.), добавить порезанное на кусочки масло (100 гр.), 2 яйца, цедру и процеженный сок. Перемешать.

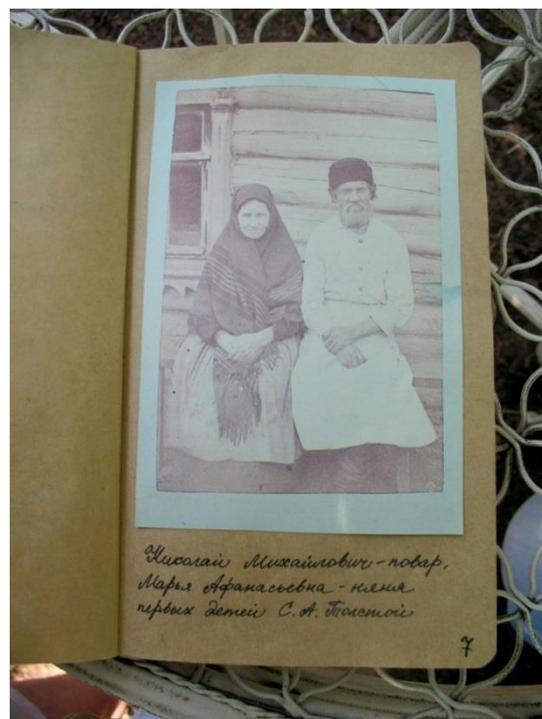
Поставить форму на водяную баню и варить на медленном огне минут 15-20, постоянно помешивая, до загустения. Или, как писала Софья Андреевна, «кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед». Снять с огня, остудить.

Первый корж смазать половиной лимонного крема, выложить на него второй корж и распределить по нему оставшийся крем.

Оставить на несколько часов в холодильнике, чтобы коржи пропитались, а крем застыл.

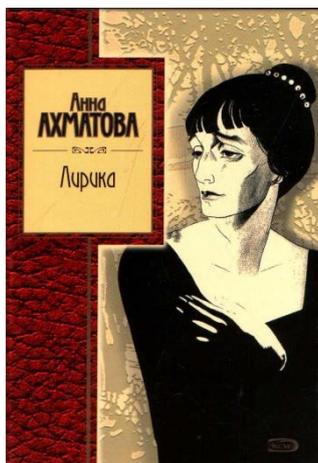
Анковский пирог можно подавать к столу!

Любопытна история и еще одного «кулинарного бренда» семьи Толстых – пирожков «Вздохи Николая». Повар Льва Николаевича Толстого когда-то был крепостным музыкантом – флейтистом у князя Волконского. Когда у Николая выпали все зубы, его перевели в кухонные мужики, что было для бедного музыканта страшным ударом. Готовил Николай плохо. По воспоминаниям Софьи Андреевны: «Обед был очень дурен. Картошка пахла салом, пирог был сухой, левашники, как подошва. Ела один винегрет и после обеда бранила повара». Со временем левашники стали фирменным блюдом повара Николая. Повар надувал их с углов воздухом, за что они и получили название: «Вздохи Николая».



Окутана кулинарно-литературными легендами и история еще одного пирога. Он получил имя великого русского поэта (я не могу эту женщину назвать поэтессой – она великий русский поэт!).

Безусловно, великий писатель не обязан быть столь же замечательным кулинаром. Эта писательница не была хорошей хозяйкой. По её собственному признанию, она умела лишь писать стихи. **Но один из самых известных у нас пирогов с яблоками (после шарлотки, конечно) носит ее имя. Кто она: Марина Цветаева или Анна Ахматова?**



Один из вариантов яблочного пирога называют цветаевским.

На самом деле найти связь Марины Цветаевой с этим пирогом довольно сложно.

По красивой легенде, сёстры Цветаевы, Марина и Анна, готовили эту выпечку для своих гостей, но какого-либо документального подтверждения нет. Лишь одно упоминание выпечки с яблоками на сметане есть в воспоминаниях младшей сестры Анны. Семья поэтессы проводила много времени на даче под Тарусой и часто навещали там своих родственников, семью Добротворских. У них был прекрасный сад, где росли яблоки, груши и сливы, самовар на веранде, варенье и мёд в вазочках...



"Полноценнее, счастливее детства, чем наше в Тарусе, я не знаю и не могу вообразить" - пишет Анна. И вместе с этим упоминает "любимые ржаные сдобные лепешки, которые пекла на сметане пожилая ласковая Катя", помощница по дому. Можно предположить, что Марина и Анна переняли рецепт у старой служанки Добротворских и сделали его своим фирменным. Лично нам этот вариант кажется немного фантастическим, но пирог от этого хуже точно не становится. Может быть, у него и не самый привлекательный внешний вид, зато внутри пирог потрясающе вкусный. И есть в этом что-то поэтичное, Цветаевское.



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Способ приготовления:

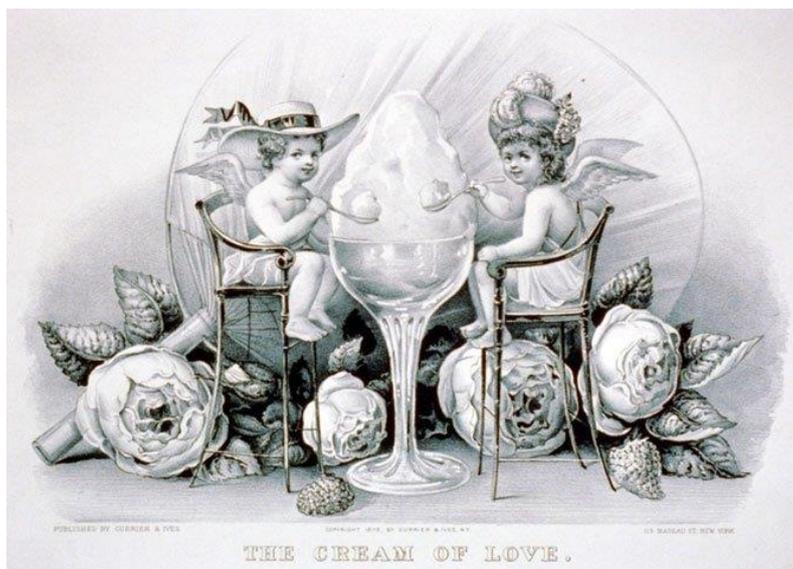
- Сливочное масло комнатной температуры порезать и смешать с 1,5 стаканами муки.
- Затем добавить в тесто полстакана сметаны и как следует перемешать. В конце добавить гашеную уксусом соду, перемешать и вымесить тесто руками. Тесто должно получиться мягкое и не прилипать к рукам.
- В отдельной миске смешать 1 стакан сметаны, яйцо, сахар и 2 столовые ложки муки и взбить. Крем по консистенции должен получиться достаточно жидким.
- Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и тонко нарезать.
- Раскатать тесто и уложить в форму, сверху разложить яблочные лепестки.
- Залить форму с тестом и яблоками кремом.

Неизменной принадлежностью десертного стола было мороженое.

В России пристрастие к мороженому впервые распространилось при дворе Екатерины II. К концу XVIII века рецепты этого лакомства появились в кулинарных книгах, как переводных, так и написанных российскими авторами.

В ту пору иноземное угощение еще не стало народным продуктом, а считалось барской забавой. Оставаясь лакомством элиты, мороженое расширило круг почитателей после войны с Наполеоном. Вместе с военными трофеями российская армия импортировала малоизвестные на родине французские рецепты и технологии.

В начале XIX века без замороженного десерта все сложнее было представить себе бал или светский раут. Мороженое стало популярным десертом на балах, прекрасно освежая раскрасневшихся танцоров. Считалось делом чести иметь у себя повара, который умел готовить это лакомство. Это было не так-то и просто, поскольку в то время технологии не были такими совершенными и



и отлаженными, как сегодня. Каждый повар вносил свой вклад в историю мороженого, некоторые рецепты сохранились до сих пор.

Например, настоящим шоком для многих стал эффектный вынос мороженого, которое было облито ромом и подожжено. Название этого шедевра было соответствующее - Везувий на Монблане. Конечно, российское мороженое отличалось от французского, итальянского, австрийского: в него ещё не начали добавлять ваниль, корицу, соль.

Однако российское мороженое первой половины XIX века было ещё не «совсем то», ибо в его состав не входили некоторые компоненты, которые имелись ещё в XVIII веке в набиравшем популярность продукте в других странах, родоначальницах мороженого (Франция, Италия, Австрия). Речь о корице, ванили, сливках, яичных белках, соли.

В XIX веке в России выделились три основных вида мороженого: 1) сорбетто (или шербет) — жидкость, подвергнутая замораживанию, но еще не затвердевшая и являвшаяся питьем; 2) полумороженое, или гранито, — сравнительно менее густая масса, приготовленная из фруктовых соков (в XIX веке её в России иногда называли не совсем точным французским термином «fromage a la glace», где «fromage» означает «сыр», а «glace» — «лёд») и 3) собственно мороженое — густая масса, готовая принимать различные формы в соответствии с пожеланиями кондитера, реже — заказчика.

Пресыщенный рутинным развлечением, Александр Сергеевич Пушкин в письме супруге очаровательной Наталье Пушкиной в Ярополец замечал, что ввиду ее отъезда «одна мне и есть выгода от отсутствия твоего, что не обязан на балах дремать да жрать мороженое».

Другой великий поэт, Михаил Юрьевич Лермонтов, обожал холодное лакомство. По воспоминаниям современника, он «держал своего повара, обедал только дома, ему и неизбежным гостям всегда готовили пять-шесть блюд, и мороженое подавали к столу почти ежедневно». Между тем Лермонтов не понаслышке знал, что мороженое — частый гость и на балах, не только дома. Подают мороженое и в его ледящей душу драме «Маскарад» (1835 год) —

причём мороженое не простое, а со смертельной начинкой, как и полагается в настоящей драме.

Нельзя не вспомнить очаровательную детскую шалость героини популярнейшего романа Л.Н. Толстого «Война и мир» Наташи Ростовой на именинах. Особое очарование, нежную улыбку умиления этой сцене придает мороженное:

«— Мама! — прозвучал по всему столу ее детски-грудной голос. — Что тебе? — спросила графиня испуганно, но, по лицу дочери увидев, что это была шалость, строго замахала ей рукой, делая угрожающий и отрицательный жест головой. Разговор притих.

— Мама! какое пирожное будет? — еще решительнее, не срываясь, прозвучал голосок Наташи. Графиня хотела хмуриться, но не могла. Марья Дмитриевна погрозила толстым пальцем. — Казак! — проговорила она с угрозой. Большинство гостей смотрели на старших, не зная, как следует принять эту выходку. — Вот я тебя! — сказала графиня.

— Мама! что пирожное будет? — закричала Наташа уже смело и капризно-весело, вперед уверенная, что выходка ее будет принята хорошо. Соня и толстый Петя прятались от смеха. — Вот и спросила, — прошептала Наташа маленькому брату и Пьеру, на которого она опять взглянула.

— Мороженое, только тебе не дадут, — сказала Марья Дмитриевна. Наташа видела, что бояться нечего, и потому не побоялась и Марьи Дмитриевны.

— Марья Дмитриевна! какое мороженое? Я сливочное не люблю.

— Морковное. — Нет, какое? Марья Дмитриевна, какое? — почти кричала она.

— Я хочу знать!

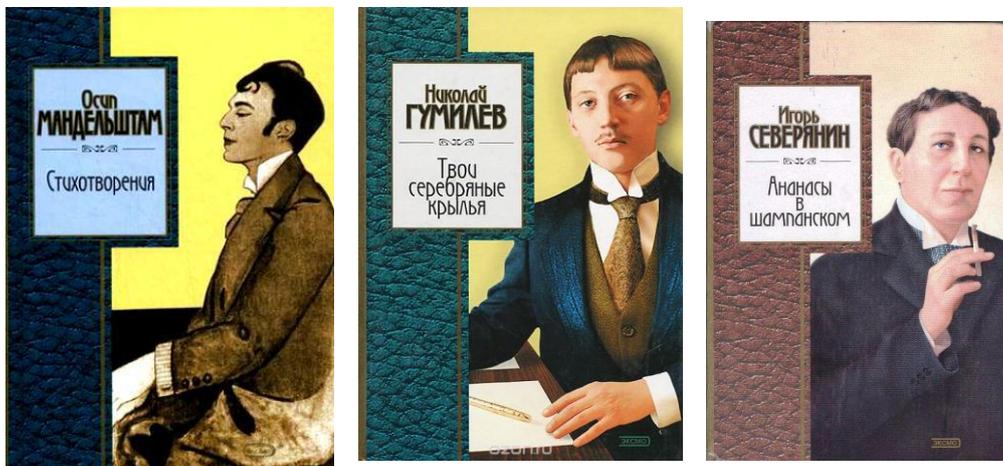
Марья Дмитриевна и графиня засмеялись, и за ними все гости. Все смеялись не ответу Марьи Дмитриевны, но непостижимой смелости и ловкости этой девочки, умевшей и смевшей так обращаться с Марьей Дмитриевной. Наташа отстала только тогда, когда ей сказали, что будет ананасное».

Мороженое упоминается в романах Ф. М. Достоевского «Бесы» и «Братья Карамазовы». Но упоминается вскользь — видимо, Фёдор Михайлович не считал нужным уделять этому легкомысленному десерту больше внимания.

У А. П. Чехова в повести «Скучная история» (1889 год) находим такой пассаж: «В детстве она очень любила мороженое, и мне часто приходилось водить её в кондитерскую. Мороженое для неё было мерилom всего прекрасного. Если ей хотелось похвалить меня, то она говорила: «Ты, папа, сливочный!»».



В начале XX века один замечательный поэт решил угостить своих читателей фантазмагорическим и изысканным «мороженым из сирени». Кто он: Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Игорь Северянин. Кстати, позднее кулинары воплотили в жизнь эту поэтическую фантазию.



Чудное и чудное «мороженное из сирени» придумал, разумеется Игорь Северянин.

*Мороженое из сирени! Мороженое из сирени!
Полпорции десять копеек, четыре копейки буше.
Сударыни, судари, надо ль? не дорого можно без прений...
Поешь деликатного, площадь: придется товар по душе!*

*Я сливочного не имею, фисташковое все распродал...
Ах, граждане, да неужели вы требуете крем-брюле?
Пора популяризировать изыски, утончиться вкусам народа,
На улицу специи кухонь, огимнив эксцесс в вирелэ!*

*Сирень - сладострастья эмблема. В лилово-изнеженном крене
Зальдись, водопадное сердце, в душистый и сладкий пушок...
Мороженое из сирени! Мороженое из сирени!
Эй, мальчик со сбитнем, попробуй! Ей-Богу, похвалишь, дружок!*

Странный вкус северянинского мороженого поразил читающую публику. Критик Иванов-Разумник так прокомментировал явление этой литературно-кулинарной грезы:

«До сих пор он только поэт площади, не воспевающий ее, но рожденный ею; здесь он выделяет свое «мороженое из сирени», думая, что это весьма «деликатное» кушанье для «площади», презираемой им. Он ошибается: это кушанье грубое, хотя именно в грубости его — его вкус. Но было бы грустно, если бы он век остался кричать на площади или разносить свое



«мороженое из сирени» по петроградским дачам. Он подлинный лирической поэт, и широкой путь его лежит от «дачи» — к «природе», «от площади» — в леса, в поля, туда, «где вдохновитель его исканий — говор хат». В силах ли только он свершить этот путь и перестать выделять свое излюбленное «мороженое из сирени»?».



ЗАГЛЯНЕМ В КНИГУ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Мороженое из сирени

Ингредиенты:

Цветы сирени – 1 стакан (для приготовления сирень нельзя собирать в черте города – цветки могут быть обработаны токсичными веществами)

Сливки 33% – 500 мл

Сливки 20% – 150 мл

Сахар – 100 гр.

Желтки – 4 шт.

Мука – 2 ч.л.

Соль – щепотка

Пищевой краситель или черничный сироп – по желанию (с черничкой мороженое, конечно, в разы вкуснее. Сироп можно заменить процеженным черничным вареньем)

1. У сирени отделить цветы от веточек (зеленой части не должно быть совсем). Хорошо промыть в дуршлаге, дать воде стечь.
2. В 20%-е сливки добавить цветы, измельчить погружным блендером.
3. В небольшую кастрюлю влить сливки 33% и сливки с сиренью, поставить на средний огонь. Довести до кипения, сразу снять с огня, накрыть крышкой и оставить минут на 15.
4. В отдельной емкости взбить желтки с сахаром до бледно-желтого цвета. Добавить к ним муку и соль. Перемешать.
5. Через 15 минут в смесь из желтков и сахара медленно добавить теплые сливки, постоянно взбивая миксером на низких оборотах.
6. Перелить смесь обратно в кастрюлю и поставить на медленный огонь. Помешивая, нагреть смесь до 75-80 градусов. Главное, не дать смеси закипеть: желтки нужно только нагреть, иначе они свернутся.
7. Снять с огня, небольшими порциями, чтобы контролировать цвет, ввести краситель (или черничный сироп). Перемешать и перелить в форму для замораживания.
8. Формой может послужить любой контейнер, который не боится температуры ниже нуля.
8. Когда смесь остынет до комнатной температуры, накрыть форму крышкой или пленкой и убрать в морозильную камеру.
9. Через час-полтора мороженое начнет схватываться: сейчас самое время взбить его погружным блендером до однородности. Опять убрать в морозилку на 1 час и после этого опять взбить блендером. Еще раз убрать на час-полтора.
10. Как только мороженое станет густым, можно пробовать и проверять, зальдеется ли ваше сердце в лилово-изнеженном креме.

Тема еды в литературе, безусловно, неисчерпаема. Много еще можно рассказать удивительных, «вкусных» кулинарных историй! Но во всем надо знать меру!

Наша программа завершается. Читайте и перечитывайте русскую классику! Приятного литературного аппетита! До новых встреч в библиотеке!

СОВЕТУЕМ ПРОЧИТАТЬ

Раскройте для себя секреты кулинарии, которой воздавали должное великие деятели мировой литературы.

В книги вошли рецепты блюд, упоминаемых знаменитыми поэтами, прозаиками, публицистами и сатириками на страницах бессмертных творений. Вы не только сможете восстановить в памяти отрывки литературных шедевров, но и найдете описание приготовления тех яств, которые встретите в любимом произведении. Забавные случаи из жизни писателей, красочные описания любимых блюд классиков и их литературных героев (фрагменты произведений, рецепты приготовления блюд) вы найдёте в книге. Оцените по достоинству проявление творческого гения выдающихся авторов в описании вида, вкуса и способа приготовления того или иного кулинарного изыска.

- За столом с литературными героями /сост. М. Милославская — Москва : Центрполиграф, 2003. - 688 с.
- Михайлова, И.А. Любимые блюда любимых героев / И.А. Михайлова. А.М. Михайлов – Москва: Эксмо, 2012. – 479 с.; ил. – (Кулинарное искусство).
- Похлебкин, В.В. Кушать подано! : Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XIII до начала XX столетия / В.В. Похлебкин. — Москва : Артист. Режиссер. Театр, 1993. — (Из книг для очень умных).
- Русское застолье: Кулинарные рецепты от русских писателей / Сост. Е. Басова, М. Яновская. — Москва : ЭКСМО-Пресс, 2000. — 304 с.: ил.
- Толстая, С.А. Обед для Льва. Кулинарная книга Софьи Андреевны Толстой. - Москва: Центрполиграф, 2016. — 191 с.: ил. — (Подарочные издания).

