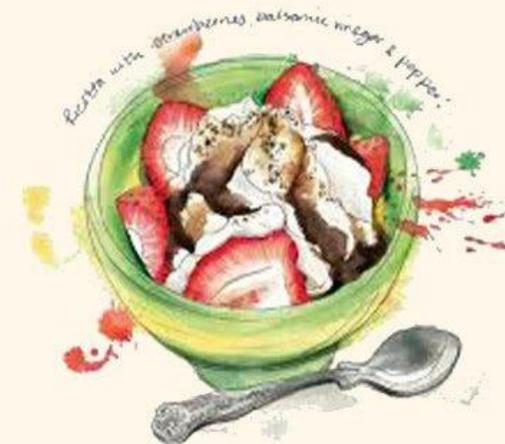
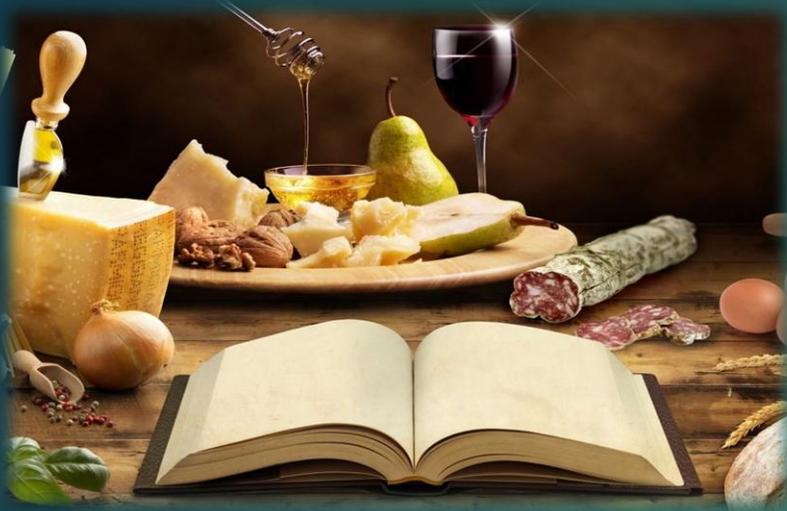


Литературный пир накануне Пасхи

РЕЦЕПТЫ ИЗ ПРОИЗВЕДЕНИЙ
ИЗВЕСТНЫХ ПИСАТЕЛЕЙ

*Кулинарная
книга*





Как известно, многие писатели были не чужды ничему человеческому, многие из них любили вкусно поесть и смачно описывали еду в своих произведениях.

Иногда в своих книгах автор так красочно и вкусно описывает какое – либо блюдо, что читателю хочется тут же отбросить дела и чтение и бежать в ближайший магазин за продуктами. И мастерство писателя играет тут первостепенную роль. Вероятно, многие писатели неплохо разбирались в кулинарии.

Предлагаем подборку аппетитных описаний еды, которые так приятно перечитать перед обедом или ужином.



Кулинарные изыски – именно так мы привыкли называть блюда, состав и способ приготовления которых отличаются от привычных нам в повседневной жизни. Представьте свою жизнь пару столетий назад: кто Вы? Помещик? Известный поэт, завсегдатай «Грибоедова»? Или приветливая хозяйка большого дома?

Данная книга – сборник пятидесяти уникальных рецептов русской классической литературы. Названия блюд, сошедшие к нам со страниц произведений А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.П. Чехова, М.А. Булгакова и других не менее интересных авторов, и рецепты к ним ожидают вас.



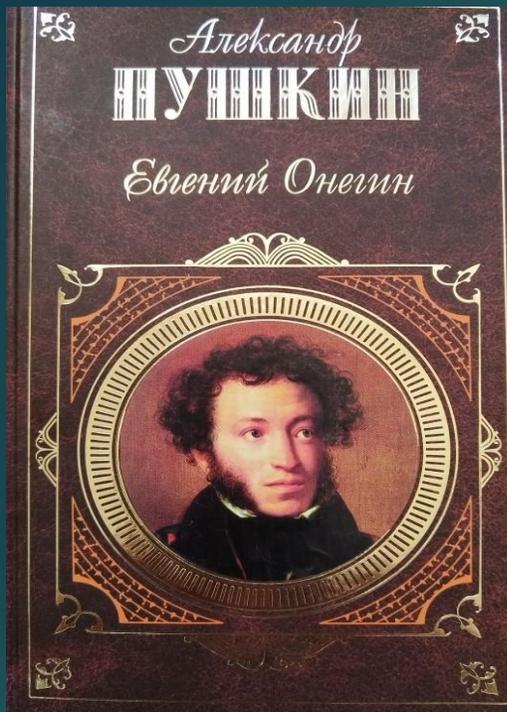
Яйца–кокотт с шампиньонами»
 («Мастер и Маргарита»)



Чеховские блинчики (« О бренности», «Блины»)



Устрицы с горчицей от кота Бегемота
 «Мастер и Маргарита»



Александр Сергеевич Пушкин Из «Евгения Онегина»:

«Вошел и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфели, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет.
И Страсбурга пирог нетленный.
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым...» (Глава I, строфа XVI)



В отрывках из путешествия Онегина:

«Что устрицы? Пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызгнутых лимоном.
Шум, споры – легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;
Часы летят, а грозный счет
Меж тем невидимо растет».(Глава IX, С. 162)

Пушкин А. С. « Барышня – крестьянка»

«...А сидели мы часа три, и обед был славный; пирожное бланманже синее, красное и полосатое...» (С. 253)

Бланманже, классический рецепт из «Барышни – крестьянки» А.С. Пушкина

5

Ингредиенты:

Сливки - 500 мл (10-15 %)

Желатин - 20 г

Сахар - 100 г

Ванильный сахар - 8 г

Количество порций - 6 шт



Приготовление:

В теплые сливки добавьте сахар, ванильный сахар и желатин. Перемешайте, оставьте на 10 минут, чтобы желатин разошелся. Прогрейте сливки до 60-ти градусов, чтобы желатин полностью растворился, но нельзя доводить смесь до кипения. Бланманже разлейте по креманкам или формочкам для застывания. В холодильнике бланманже будет готово уже через 2 часа. Подавайте десерт с фруктовыми соусами или топингами. Чтобы десерт легко вышел из силиконовой формы, подержите ее пару секунд над горячей водой или осторожно погрузите в горячую воду. Край подтает и желе отлично выйдет из формы.

Десерт готов!



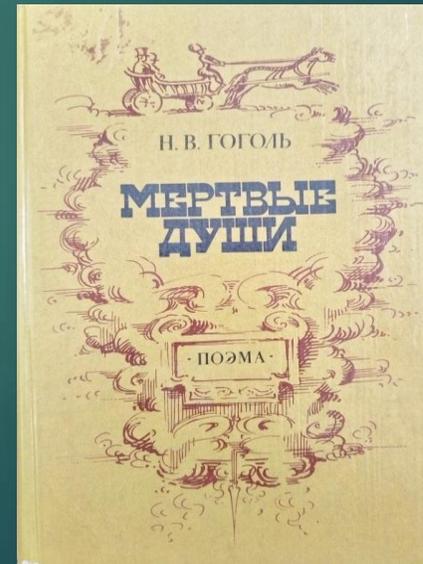
Гоголь Н. В. Из « Старосветских помещиков»:

«Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых? – Пожалуй, хоть и рыжиков или пирожков, – отвечал Афанасий Иванович, и на столе вдруг являлась скатерть с пирожками и рыжиками. За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибочками, разными сушеными рыбками и прочим. Обедать садились в двенадцать часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни»

(С. 229)

Из «Мертвых душ»:

« – Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там эдакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы ее всю проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту – как снег бы растаяла... Да сделай ты мне свиной сычуг. Положи в серединку кусочек льду, чтобы он взбухнул хорошенько. Да чтобы к осетру обкладка, гарнир-то, гарнир-то чтобы был побогаче! Обложи его раками, да поджаренной маленькой рыбкой, да проложи фаршем из снеточков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков, да нет ли там еще какого коренья?..» (Т.2, Глава 3, С. 288)





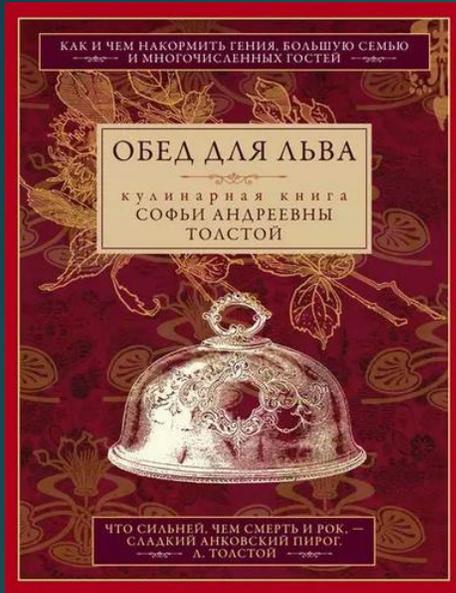
Скородумка – яичница, жаренная в масле с ветчиной и хлебом



Пряглы – изделия из теста, жаренные в масле

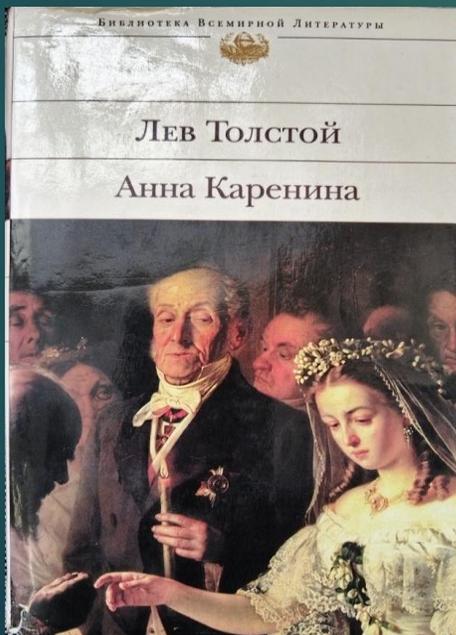


Лепешки с припеком - их выкладывают на сковороду, а сверху помещают начинку. Когда тесто снизу подрумянивается, лепешку переворачивают вместе с припеком и дожаривают.



Семейные традиции в Ясной Поляне охраняла Софья Андреевна Толстая.

Ее "Кулинарная книга" тому подтверждение. Названия блюд звучат так: яблочный квас Марии Николаевны - младшей сестры Л.Н. Толстого; лимонный квас Маруси Маклаковой - близкой знакомой семьи Толстых; пастила яблочная Марии Петровны Фет и, конечно, Анковский пирог - семейного доктора Берсов Николая Богдановича Анке. Толстая собрала рецепты 162 блюд, которыми питалась вся большая семья. Записывали кулинарные рецепты два человека - сама Софья Андреевна и ее младший брат Степан Андреевич Берс. У вас есть уникальная возможность узнать, что готовили в семье Толстых, и попробовать угостить этими блюдами своих родных, друзей и гостей.



«Л.Н. Толстой «Анна Каренина»

Толстой использует описание еды и застолья для раскрытия характера героев. Так, например, обед у Левина помогает показать различия между образом жизни разных слоев общества.

«Старания Агафьи Михайловны и повара, чтоб обед был особенно хорош, имели своим последствием только то, что оба проголодавшиеся приятеля, подсев к закуске, наелись хлеба с маслом, полотка и соленых грибов, и еще то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьевич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курицу под белым соусом, и белое крымское вино – все было превосходно и чудесно». (часть 2, глава XIV, С. 203)

Анковский пирог (рецепт 1865 г.) для Льва Толстого

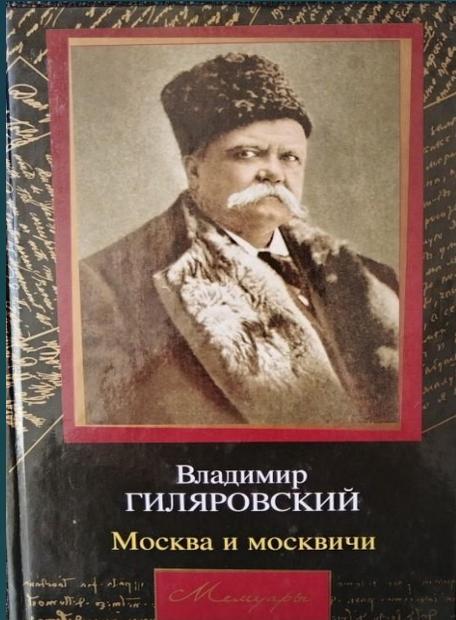
Ингредиенты:

- желтки яичные - 3 шт.
- сахар - 100 г
- сливочное масло - 200 г
- мука пшеничная - 400 г
- вода - 50 г
- для начинки:
- сахар - 200 г
- яйца - 2 шт.
- сливочное масло - 100 г
- сок лимона - из трех лимонов
- цедра лимона - из двух лимонов



Рецепт приготовления:

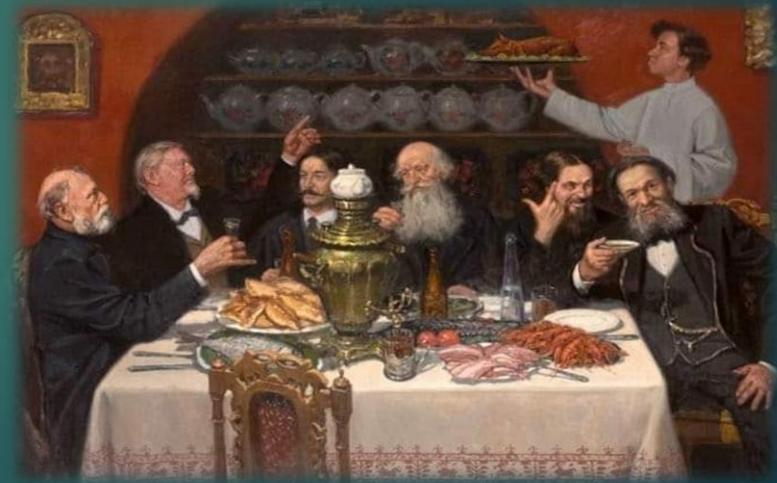
Смешайте желтки с сахаром. Добавьте масло и постепенно введите муку, добавьте воду. Замешайте песочное тесто. Разделите на 3 части и раскатайте коржи. Из обрезков сделайте 4-й корж. Запекайте в духовке 10 минут при 180 градусов. Сделайте начинку на основе лимонов. Все смешайте и дайте закипеть, постоянно помешивая массу на огне. Соберите пирог слой за слоем. Дайте настояться и остыть.



Гиляровский В. А.

«Стерляжья уха; двухаршинные осетры; белуга в рассоле; "банкетная телятина"; белая, как сливки, индюшка, обкормленная грецкими орехами; "пополамные растегаи" из стерляди и налимовых печёнок; поросёнок с хреном; поросёнок с кашей. Поросята на "вторничные" обеды в Купеческом клубе покупались за огромную цену у Тестова, такие же, какие он подавал в своём знаменитом трактире. Он откармливал их сам на своей даче, в особых кормушках, в которых ноги поросенка перегораживались решёткой: "чтобы он с жирку не сбрыкнул!" – объяснял Иван Яковлевич». **«Москва и москвичи»**, («Купцы», С. 119)

"Чернелась в серебряных ведрах, в кольце прозрачного льда, стерляжья мелкая икра, висилась над краями горкой темная осетровая и крупная, зернышко к зернышку, белужья. Ароматная паюсная, мартовская, с сальянских промыслов, пухла на серебряных блюдах; далее сухая мешочная - тонким ножом пополам каждая икринка режется - висилась, сохраняя форму мешков, а лучшая в мире паюсная икра с особым землистым ароматом, ачуевская - кучугур, стояла огромными глыбами на блюдах". («История двух домов», С. 307)



Уха из стерляди (старинный рецепт)

11

Ингредиенты:

- рыба для ухи стерлядь или осетрина
- корень петрушки-1 шт.
- морковь-1 шт.
- масло сливочное-1 ст. л
- соль морская(любая)-
- перец чёрный -5-6 горошин

1



Рецепт приготовления:

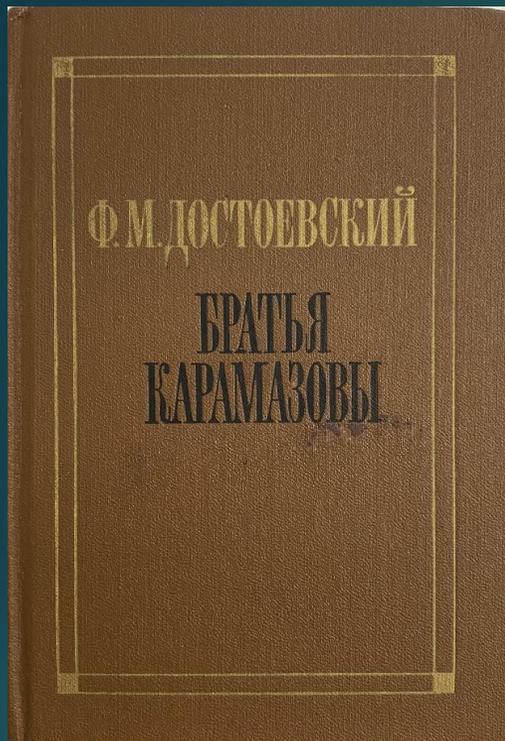
Кусочки стерляди(осетрины) ошпаривают кипятком и зачищают от сгустков белка. Если стерлядь небольшая, то ее не надо резать на куски.

В кипящий бульон выкладывают подготовленную рыбу, добавляют корень петрушки, соль и чёрный перец, периодически снимая пену с поверхности, варят 15-20 минут.

Морковь натирают на мелкой тёрке и слегка пассируют в сливочном масле до его окрашивания. Потом масло процеживают.

При подаче куски рыбы заливают бульоном и добавляют окрашенное масло.

Зелень и лимон подают отдельно.



Достоевский Ф. М. Братья Карамазовы

«— Трапезник наш по древнему скитскому тако устроен: о четырехдесятнице в понедельник, в среду и пяток трапезы не поставляют. Во

вторник и четверток на братию хлебы белые, взвар с мёдом, ягода морошка или капуста солёная, да толокно мешано. В субботу шти белые, лапша гороховая, каша соковая, всё с маслом. В неделю ко штям сухая рыба да каша. В страстную же седмицу от понедельника даже до субботнего вечера, дней шесть, хлеб с водою точию ясти и зелие не варено, и се с воздержанием: аще есть можно и не на всяк день приимати, но яко же речено бысть, о первой седмице. Во святой же великий четверток ядим варение без масла, прием же вино и ино сухоядением. Ибо же собор о велицем четвертке тако глаголет: «Яко не достоин в четырехдесятницу последней недели четверток разрешити и всю четырехдесятницу бесчестити». Воистину дивно такое воздержание ваше. («Братья Карамазовы», Т. I, часть II, книга IV, С. 174-175)



Лапша гороховая (из «Братьев Карамазовых»)

13

Ингредиенты:

500 г. сушёного жёлтого гороха,
3 луковицы,
3-4 белых сушёных гриба,
сельдерей,
лапша по вкусу,
пара лавровых листов.



Приготовление:

Сушеный горох отварить. Воды при варке не должно быть много чтобы получилось густое пюре.

На растительном масле обжарьте мелко нарезанный лук. По готовности его вместе с маслом отправить к гороху.

Сушеные грибы отварить до готовности, нарезать мелко и добавить в горох. Туда же влить грибной отвар.

Корень сельдерея нарезать мелко или натереть на крупной терке. Поместить ко всем остальным ингредиентам.

Варить следует на среднем огне до готовности сельдерея. За пару минут до готовности нужно всыпать лапшу и пару лавровых листочков.



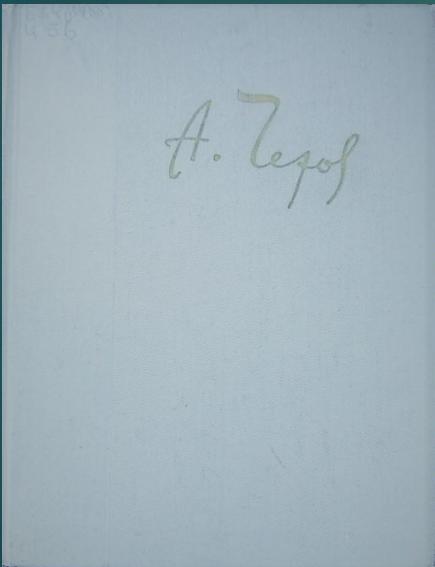
Антон Павлович Чехов

- **Из рассказа «Сирена»:**

« - Ах, виноват-с, Петр Николаич! Я буду тихо, – сказал секретарь и продолжал полупшепотом: – Ну-с, а закусить, душа моя Григорий Саввич, тоже нужно уметь. Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру самую по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение! Но налимья печенка – это трагедия!» (Собр. соч. в 12т., т.5, с. 337-338)

«--Два куса съел, а третий к щам приберег, – продолжал секретарь вдохновенно. – Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать... Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропцем. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденции».

(Собр. соч. в 12 т., т.5, с.338)



Кулебяка «По - чеховски»

15

Ингредиенты:

Для дрожжевого теста: 1,5 кг муки, 3 ч. л. сухих дрожжей, 2 стакана молока, 5–6 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли.

Для переслаивания начинок: 14 блинов (испечь заранее по любимому рецепту).

Для начинок:

1 начинка: 500 г тушеной говядины, лук, морковь, петрушка, укроп, соль, перец;

2 начинка: 500 г тушеной свинины, лук, морковь, петрушка, укроп, соль, перец;

3 начинка: 500 г тушеных куриных потрохов (сердце, печень), лук, морковь, петрушка, укроп, соль, перец;

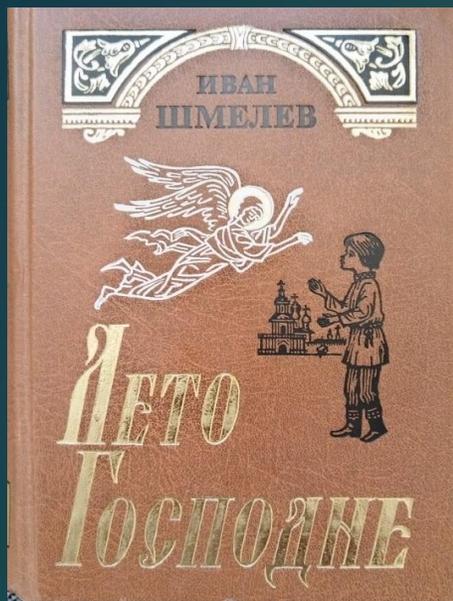
4 начинка: 500 г обжаренной свиной печени, лук, морковь, петрушка, укроп, соль, перец;

5 начинка: 1 стакан отварного риса;

6 начинка: 5 тертых отваренных яиц, 300 г зеленого лука, 10 г сливочного масла;

7 начинка: 400 г жареных шампиньонов, 1 луковица, 1–2 ст. л. подсолнечного масла.





И. Шмелев «Лето Господне»

Именины в старорусском стиле Ивана Шмелева.

Упоительные неспешные приготовления к праздникам и трапезам с гусями, рябчиками, кренделями и прочими вкусными приметами исчезнувшей цивилизации «Лета Господня».

« Стол огромный. Чего только нет на нем! Рыбы, рыбы...икорницы в хрустале, во льду, сиги в петрушке, красная семга, лососина, белорыбица – жемчужница, с зелеными глазками огурца, глыбы паюсной, глыбы сыру, хрящ осетровый в уксусе, фарфоровые вазы со сметаной, в которой торчком ложки, розовые масленки с золотистым кипящим маслом на конфорках, графинчики, бутылки...» (« Масленица». С. 206-207)

«В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, – такая прелесть. Я хватаю щепотками, – как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар – лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая «рязань»... а «грешники», с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!..» («**Чистый Понедельник**», С. 7-8)



И. Гончаров «Обломов»



«Об обеде совещались целым домом; и престарелая тетка приглашалась к совету. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу. Всякий совет принимался в соображение, обсуживался обстоятельно и потом принимался или отвергался по окончательному приговору хозяйки. На кухню посылались беспрестанно то Настасья Петровна, то Степанида Ивановна напомнить о том, прибавить это или отменить то, отнести сахару, меду, вина для кушанья и посмотреть, все ли положит повар, что отпущено. Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась! Сколько тонких соображений, сколько занятий и забот в ухаживанье за нею! Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами; гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтоб они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!» (Часть I ,Гл. IX , С. 122-124).

Любимый суп Обломовых

Ингредиенты:

Куриные потрошки – 250 г.

Картофель – 200 г.

Вода – 1,5 л

Морковь – 0,3 шт.

Лапша – 3 ст. л.

Репчатый лук – 0,3 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Соль – по вкусу

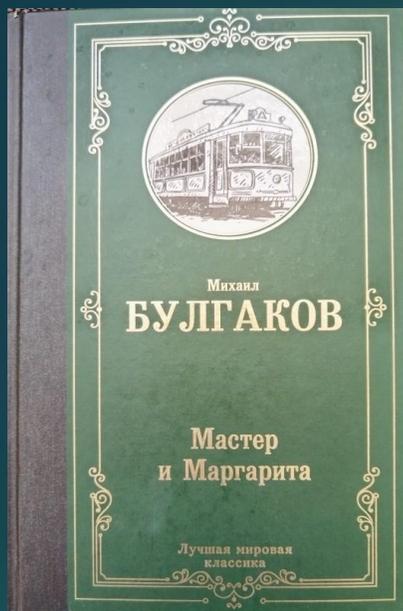
Черный молотый перец

Свежая зелень



М. Булгаков
Из «Мастера и Маргариты»:

«Эх-хо-хо... Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца - кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски? Десять с полтиной! Да джаз, да вежливая услуга! А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, -- на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистой скатерти тарелочка супа - прентаньер? Помните, Амвросий? Ну что же спрашивать! По губам вашим вижу, что помните. Что ваши сижки, судачки! А дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдшнепы по сезону, перепела, кулики? Шипящий в горле нарзан?!» (Часть I, Глава V, С. 62)



Из «Собачьего сердца»:

«На разрисованных райскими цветами тарелках с черной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. На тяжелой доске кусок сыра со слезой, и в серебряной кадучке, обложенной снегом, – икра. Меж тарелками несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присоединившемся к громадному резного дуба буфету, изрыгающему пучки стеклянного и серебряного света» (Глава III, С. 24-25)

Судачки «А – Натюрель»
Из «Мастера и Маргариты» М. Булгакова



Приготовление:

Судака нарезать на порционные куски, отварить в небольшом количестве воды с пряностями до готовности. Затем вынуть каждый кусок и положить в тарелку.

Приготовить соус. Для этого вареные желтки протереть через сито, подлить к ним оливковое масло и растереть до тех пор, пока желтки не смешаются с маслом полностью. Затем добавить сахарную пудру и лимонный сок, взбить так, чтобы соус приобрел кисло – сладкий вкус, и залить им рыбу в тарелках.

Порционные судачки «А – Натюрэль» можно подавать к столу!

Ингредиенты:

- 500 г свежего судака
- 3 корня сельдерея
- лавровый лист
- 3 семечка кардамона
- перец душистый
- перец черный

Продукты для соуса:

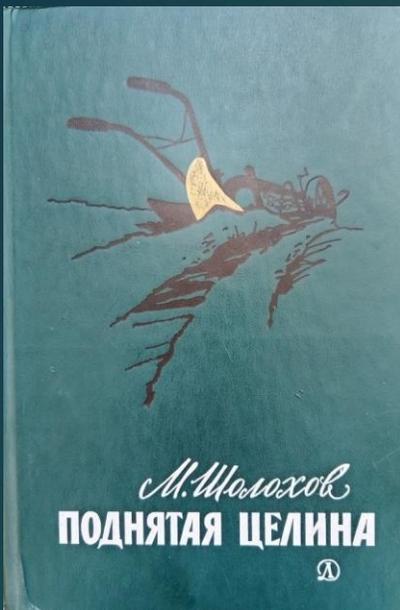
- 5 яиц
- 150 г оливкового масла
- 100 г сахарной пудры



«Двенадцать стульев» И. Ильф, Е. Петров

«Застенчивый Александр Яковлевич тут же, без промедления, пригласил пожарного инспектора отобедать чем бог послал. В этот день бог послал Александру Яковлевичу на обед бутылку зубровки, домашние грибки, форшмак из селедки, украинский борщ с мясом 1-го сорта, курицу с рисом и компот из сушеных яблок...» (Часть I, Глава VIII, С. 66)



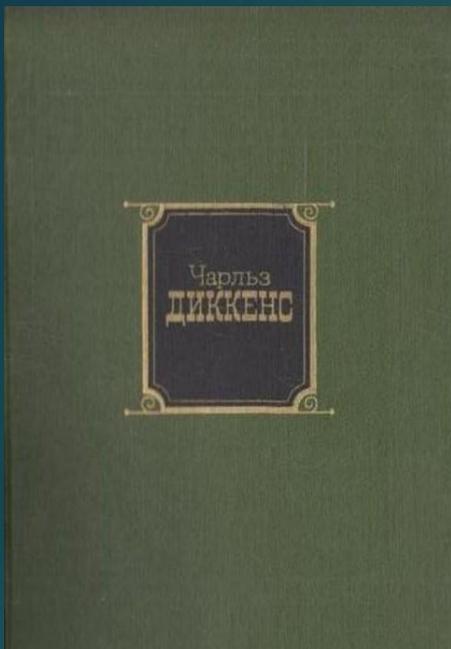


М. А. Шолохов, из романа «Поднятая целина»:

«...То снилось ему, будто ест он вареную баранью требушку, то сворачивает рубкой и, обмакнув в каймак, отправляет в рот огромный ноздреватый блин, то – спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую лапшу с гусиными потрохами...» (Т. 2, глава XVIII, С. 504)

«Вареники со сметаной – тоже святая еда, лучше любого причастия, особенно когда их, милушек моих, положат тебе в тарелку побольше, да ишо раз побольше, этак горкой, да опосля нежно потрясут эту тарелку, чтобы сметана до дна прошла, чтобы каждый вареник в ней с ног до головы обвалялся. А ишо милее, когда тебе не в тарелку будут эти варенички класть, а в какую-нибудь глубокую посудину, чтобы было где ложке разгуляться(Т. 2, глава XVIII, С.503-504)





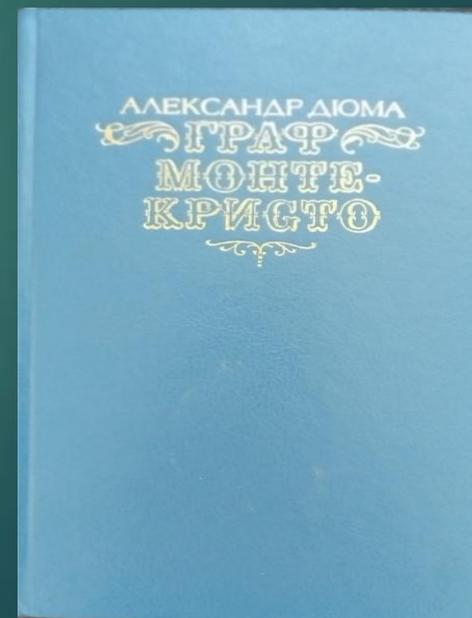
Чарльз Диккенс, из повести «Рождественская песнь в прозе»

«Появление гуся произвело невообразимую суматоху. Можно было подумать, что эта домашняя птица такой феномен, по сравнению с которым черный лебедь самое заурядное явление. А впрочем, в этом бедном жилище гусь и впрямь был диковинкой. Миссис Крэтчит подогрела подливку (приготовленную заранее в маленькой кастрюльке), пока она не зашипела. Юный Питер с нечеловеческой энергией принялся разминать картофель. Мисс Белинда добавила сахару в яблочный соус. Марта обтерла горячие тарелки. Боб усадил Малютку Тима в уголку, рядом с собой, а Крэтчиты младшие расставили для всех стулья, не забыв при этом и себя, и застыли у стола на сторожевых постах, закупорив себе ложками рты, дабы не попросить кусочек гуся, прежде чем до них дойдет черед.

Но вот стол накрыт. Прочли молитву. Наступает томительная пауза. Все затаили дыхание, а миссис Крэтчит, окинув испытующим взглядом лезвие ножа для жаркого, приготовилась вонзить его в грудь птицы. Когда же нож вонзился, и брызнул сок, и долгожданный фарш открылся взору, единодушный вздох восторга пронесся над столом, и даже Малютка Тим, подстрекаемый младшими Крэтчитами, постучал по столу рукояткой ножа и слабо пискнул: «Ура!» (Т. VIII, Строчка третья, С. 42-43)

Александр Дюма, из романа «Граф Монте-Кристо»

«Восхищение Франца все росло: ужин был сервирован с изысканной роскошью. Убедившись в этом важном обстоятельстве, он начал осматриваться. Столовая была не менее великолепна, чем гостиная, которую он только что покинул; она была вся из мрамора, с ценнейшими античными барельефами; в обоих концах продолговатой залы стояли прекрасные статуи с корзинами на головах. В корзинах пирамидами лежали самые редкостные плоды: сицилийские ананасы, малагские гранаты, балеарские апельсины, французские персики и тунисские финики. Ужин состоял из жареного фазана, окруженного корсиканскими дроздами, заливного кабаньего окорока, жареного козленка под соусом тартар, великолепного тюрбо и гигантского лангуста. Между большими блюдами стояли тарелки с закусками. Блюда были серебряные, тарелки из японского фарфора. Франц протирал глаза – ему казалось, что все это сон». (Т. I, Часть II, Глава V, С. 343)



Рождественский гусь Из «Рождественской песни в прозе» Ч. Диккенса



Ингредиенты:

Гусь 2,5—3 кг
Мадера (или другое сладкое вино)
для поливания в процессе запекания
Соль

Для начинки:

300 г лука
130 г хлебных крошек
150 г чернослива
1 яблоко
75 мл мадеры
Пара пучков свежего шалфея
1 яйцо



Приготовление:

Гуся тщательно натереть солью.

Для начинки нарезать лук, яблоко, чернослив и шалфей..

Пассеровать лук в растительном масле. Добавить к нему яблоки и чернослив и готовить. Всыпать хлебные крошки и перемешать, добавить резаный шалфей, перемешать. Влить мадеру, разбить сюда же яйцо, посолить и поперчить по вкусу, а потом снова все перемешать. Начинка готова.

Набить начинкой гуся и выложить на противень спинкой вниз. Связать гуся ноги покрепче, чтобы удержать фарш внутри.

Поставить птицу в духовку, разогретую до 200 °С. В процессе запекания нужно время от времени поливать гуся скапливающимся в противне жиром, чередуя с мадерой (хотя можно и без нее).

Подавать на стол с яблочным соусом и картофелем в качестве гарнира.



Эмиль Золя, из романа «Чрево Парижа»:

«На первом плане, у самого стекла витрины, выстроились в ряд горшочки с ломтиками жареной свинины, вперемежку с баночками горчицы. Над ними расположились окорока с вынутой костью, добродушные, круглорожие, желтые от сухарной корочки, с зеленым помпоном на верхушке. Затем следовали изысканные блюда: страсбургские языки, варенные в собственной коже, багровые и лоснящиеся, кроваво-красные, рядом с бледными сосисками и свиными ножками; потом – черные кровяные колбасы, смирнехонько свернувшиеся кольцами, – точь-в-точь как ужи; нафаршированные потрохами и сложенные попарно колбасы, так и пышущие здоровьем; копченые колбасы в фольге, смахивающие на спины певчих в парчовых стихарях; паштеты, еще совсем горячие, с крохотными флажками этикеток; толстые окорока, большие куски телятины и свинины в желе, прозрачном, как растопленный сахар. И еще там стояли широкие глиняные миски, где в озерах застывшего жира покоились куски мяса и фарша.

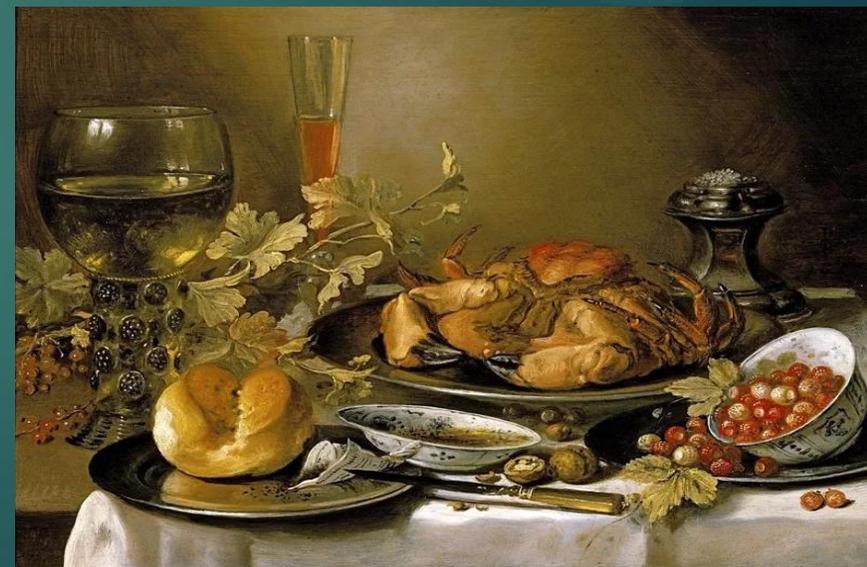
Между тарелками, между блюдами, на подстилке из голубых бумажных стружек, были разбросаны стеклянные банки с острыми соусами, с крепкими бульонами, с консервированными трюфелями, миски с гусиной печенкой, жестянки с тунцом и сардинами, отливающие муаром». (С. 55)





В произведениях многих писателей упоминаются различные блюда. Неплохо разбираясь в кулинарии, они переносят на страницы своих книг названия и рецепты понравившихся блюд.

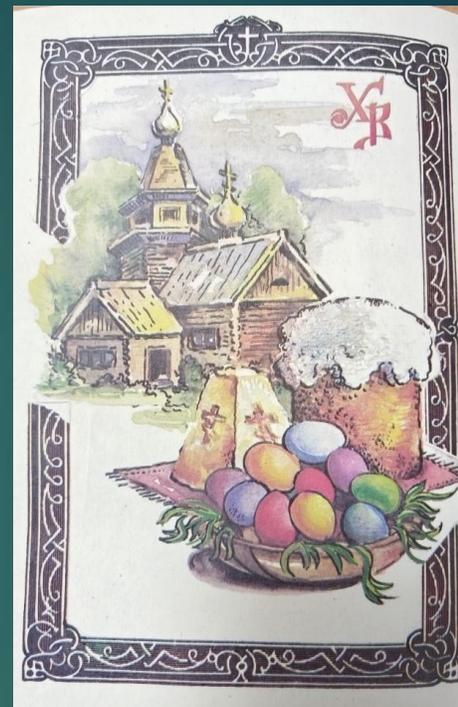
Еда, на первый взгляд явление будничное, проза жизни, в общем – то, но под пером великих писателей превращается в поэзию. А мы, читатели, погружаемся в мир быта и культуры разных эпох.



«Скажите мне, отчего в эту ночь воздух всегда так тепел и тих, отчего в небе горят миллионы звезд, природа одевается радостью, отчего сердце у меня так славно саднит от полноты накинувшегося вдруг веселья, и я чувствую, что меня как будто уносит какою -то невидимую волною.

«Христос Воскрес» - звучат колокола, вдруг загудевшие во всех углах города; «Христос Воскрес!» - журчат ручьи, бегущие с горы в овраг; «Христос Воскрес!» - говорят шпили церквей, внезапно одевшиеся огнями; «Христос Воскрес!» - приветливо шепчут вечные огни, горящие в глубоком небе; «Христос Воскрес!» - откликается мне давно минувшее мое прошлое...»

М.Е. Салтыков Щедрин, «Губернские очерки. Праздники».



Значение кулинарной темы в литературе:

Еда может выполнять разные функции в литературном произведении:

- **Символизм:** еда может быть символом богатства, власти, бедности, счастья или горя.
- **Атмосфера:** описание кухни и процесса приготовления пищи создает особую атмосферу произведения, погружает читателя в мир героев.
- **Характеристика персонажа:** любимые блюда героя могут многое рассказать о его вкусах, привычках и социальном положении.
- **Социальное положение:** кулинарные предпочтения могут указывать на принадлежность к определенному классу или социальной группе.
- **Историческая достоверность:** подробные описания еды позволяют воссоздать бытовые реалии определенной эпохи.



Ждем Вас в библиотеке, к. 472