

# «Я хочу, чтобы вы пообедали с нами...», или Кухня литературных героев

*Отпуск – самое подходящее время великого ничегонеделания, время мечтаний, чтения и ... кулинарных открытий при приготовлении вкуснейших обедов. Читайте романы и осваивайте новые рецепты!*

*Цитаты и рецепты блюд вы найдёте в дайджесте, который придумали и сделали в замечательной Орловской областной детской библиотеке им. М.М. Пришвина. Полный текст материала смотрите в электронном приложении.*



Алла Геннадиевна Ноготкова  
ведущий методист Орловской  
областной детской библиотеки  
им. М.М. Пришвина, г. Орёл

**М**ы в своей жизни можем обойтись без многого необходимого: без одежды, машины, гаджетов, интернета... Но нам просто жизненно необходимы еда и питьё. Еда сопутствует всем важным, значительным событиям в жизни человека: рождениям, праздникам, проводам, встречам, свадьбам, новосельям, похоронам. Часто излюбленной темой разговора становится обсуждение кулинарных рецептов и приготовления пищи.

Тема кулинарии занимает центральное место и в литературных произведениях.

Воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе и русской.

Как часто, читая то или иное произведение, представляешь, насколько это вкусно: «Стерляжья уха; двухаршинные осетры; белуга в рассоле; “банкетная телятина”; белая, как сливки, индюшка, обкормленная грецкими орехами; “пополамные” расстегаи из стерляди и налиmbих печёнок; поросёнок с хреном; поросёнок с кашей»...

Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как А.С. Пушкин, Н.В. Гоголь, П.И. Мельников-Печерский, И.А. Гончаров, а сколько вкусных блюд можно приготовить, заглянув в произведения Л.Н. Толстого, А.П. Чехова, И.А. Шмелёва, М.Е. Салтыкова-Щедрина?!

Многие авторы русской литературы подарили нам шедевры кулинарии. Многие – заявили о своих кулинарно-гастрономических пристрастиях. Так, поэт Н.А. Некрасов считал, что смысл жизни:

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

Одна из существенных составляющих писательского мастерства – умение правдоподобно, ярко и выразительно описывать всякие съедобные вещи. Подчас такие детали играют важную роль в общем впечатлении от книги. А случилось ли с вами такое: читая какую-либо книгу и наткнувшись на описание процесса приготовления пищи или поглощения героями особо вкусного блюда, вам остро захотелось повторить кулинарный эксперимент?





Сколько удовольствия можно получить не только от перечитывания известных с детства замечательных отрывков, но и от обогащения своего кулинарного опыта, приготовления любимых блюд литературных героев!

Так что, перед тем, как готовить ужин, не забудьте заглянуть на страницы художественной литературы, потому что кто, как ни талантливые мастера пера, создают национальные кулинарные мифы.

«Я хочу, чтобы вы пообедали с нами. У нас есть устрицы, пара куропаток и небольшой выбор белых вин» – говорил известный сыщик Шерлок Холмс.

Мы тоже приглашаем всех читателей разделить с нами литературный обед, блюда на который представили известные русские писатели и их литературные герои.

Многие современные кулинарные шедевры являются ничем иным, как повторением хорошо забытого старого рецепта и берут своё начало именно из русской литературы. Последуйте рекомендациям литературных героев, попробуйте повторить и приготовить то или иное «литературное» блюдо.

В дайджесте собраны *кулинарные* отрывки из произведений известных русских писателей, а также старинные и современные рецепты приготовления *литературных* блюд.

Расположен материал в алфавитном порядке авторов. После прочтения предложенного отрывка, можно с лёгкостью приготовить свой *литературный* обед.

Издание адресовано библиотечным специалистам, а также читателям и любителям «вкусной» литературы.

## Литературный обед

### РЕЦЕПТЫ ИЗ ДАЙДЖЕСТА

#### БОРИС АКУНИН

«– Пресветлый отроче, пожалуй откушати. – И давай перечислять. – Ныне в объед утя верчѐное, да *кура разсольная*, да ряба с гречей, да ставец штей, *коливо*, да блюдо сахарных конфетков, да *лебедь малая сахарная* ж».

«Детская книга»

«Ластик с тоской посмотрел на еду. Потыкал деревянной ложкой в миску с *коливом*, главным туземным лакомством: варѐная пшеница, сдобренная мѐдом, изюмом и корицей. Есть, однако, не стал. Поосторожней надо со сладостями, а то растолстеешь от малоподвижной жизни».

«Детская книга»

#### Рецепты

##### Коливо



2 ст. ячневой крупы, 3 л воды, 1 ст. молока, 0,75-1 ст. мака, 2-3 ст. ложки мѐда, 2 ст. ложки клюквенного или смородинового варенья.

Крупку ячневую промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая всё время пену. Как только крупа начнѐт выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, всё время помешивая.

Мак залить крутым кипятком, дать распариться, через 5 минут воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком и слить, как только



начнут появляться капельки жира на поверхности воды.

Распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по половине чайной ложечки кипятка к каждой столовой ложке мака. Мак смешать с загустевшей, размягчѐнной ячневой кашей, добавив мѐд, прогреть на слабом огне 5-7 минут, непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

##### Рассольная курица



Курица, 2 л рассола огуречного или от помидоров, специи.

Курицу залить рассолом и поместить на холод на 8 часов.

Птицу вынуть, обсушить. Натереть снаружи и внутри специями и выложить на смазанный маслом противень.





Поместить в духовку при 210–220 градусах. Жарить до готовности, часто поливая выделившимся жиром. В процессе жарки птицу можно перевернуть.

Подавать с салатом и гарниром на выбор.

### Сахарные лебеди



Куску теста придать форму лебедя и положить на блюдо с сахарным песком.

Затем кусок теста сахаром вверх положить на лист и вырубить лапки, хвостик, клюв и перья; из сушёной черники сделать глазки. Выпекать.



### БРАТЯ ВАЙНЕРЫ

«Посмотрел я на стол, и слюна забила у меня струёй, как у павловской собачки. В глубокой белой плошке помидорный салат, именно такой, как я люблю: половинки томатов перемешаны с фиолетовыми кружками лука, залиты подсолнечным маслом с уксусом и очень густо поперчены. На тарелке – нарезанная крупными ломтями копчёная треска, её белое слоистое мясо под коричневой корочкой отливало перламутром. Сваренные вкрутую яйца залиты майонезом. Зелёные стрелы порея. Застывшая белой глыбой сметана. Малосольные огурцы. Маринованные грибы. Дымчато жирная селёдка, разрезанная на четыре части – вдоль и поперёк. **Баклажанная икра.** Кусок холодной отварной говядины. Кувшин с квасом.

– Сойдёт? – спросил Шарапов тоном мастера.

– Мммаа! – вырвался у меня сдавленный вопль.

– Тогда прошу к столу. – Шарапов отворил дверцу духовки, оттуда извержением рванулся по кухне совершенно сказочный – очень земной – аромат горячего хлеба и печёной картошки. В деревянное корытце он сгрёб с решётки большие белые картофелины, накрыл их разрезанной пополам буханкой поджаристого хлеба и уместил на столе: – Начнём благословясь...

Минут пятнадцать я ничего не слышал, не видел и уж, конечно, говорить не мог – я только ел, ел, ел и плавал в волнах обжорского наслаждения, и ничего на свете, кроме этого прекрасного стола, для меня не существовало. Мне было страшно подумать, что я мог отказаться от приглашения Шарапова и всего этого блаженства для меня не существовало бы».

«Лекарство против страха»

### Рецепт

#### Баклажанная икра



2,5 кг. баклажанов, 2,5 кг. помидоров, 1 кг. моркови, 1 кг. лука и 1 кг. красного болгарского перца, 100 г. растительного масла, горький перец по вкусу, чеснок и специи по вкусу, соль.



[http://www.aif.ru/food/recipes/baklazhannaya\\_ikra\\_s\\_yablokami](http://www.aif.ru/food/recipes/baklazhannaya_ikra_s_yablokami)

Натереть морковь, мелко нарезать лук, пропустить помидоры без кожицы через мясорубку. В большой ёмкости на масле обжарить лук, положить морковь, обжарить до мягкости, добавить томат-пюре. В духовке вместе с плодоножкой запечь перцы, снять с них кожицу, убрать семена и плодоножку, перекрутить перцы в мясорубке, затем всё то же самое проделать с баклажанами. Положить баклажанное и перечное пюре к основной готовящейся массе, до готовности тушить икру около получаса – она должна немного увариться, стать гуще. Чеснок пропустить через пресс, мелко нарезать горький перец, добавить в икру вместе с молотым перцем и солью за 5 мин до готовности.

Готовая икра разливается по стерильным банкам, укупоривается стерилизованными крышками. ●