

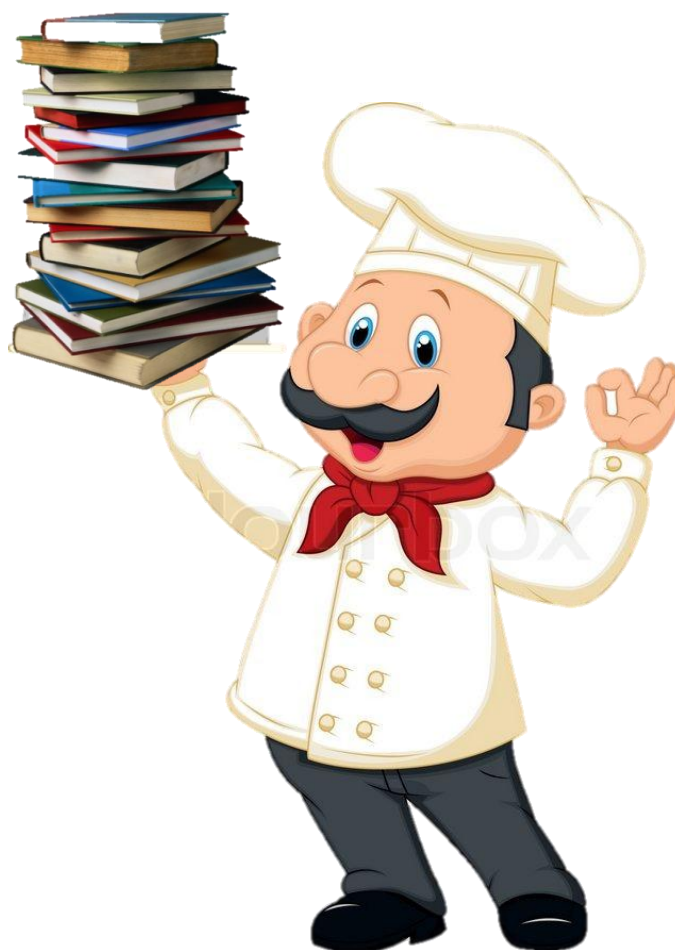
БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»

Научно-методический отдел

12+

**«Я хочу, чтобы вы победили с нами...»,  
или  
Кухня литературных героев**

**дайджест**



г. Орёл, 2016



БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»

Научно-методический отдел



**«Я хочу, чтобы вы победили с нами...»,  
или  
Кухня литературных героев  
дайджест**

г. Орёл, 2016

**ББК 91.9:84**

**Я 11**

**«Я хочу, чтобы вы пообедали с нами...», или Кухня литературных героев:** дайджест / БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина» ; [ сост. А. Г. Ноготкова]. – Орёл, 2016. – с.80

«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.

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

Дайджест адресован библиотечным специалистам, а также читателям и любителям *«вкусной»* литературы.

*Рекомендовано к печати редакционно-методическим советом БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»*

Ответственный за выпуск: И. А. Никашкина, директор БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»

Составитель, компьютерная вёрстка:  
А. Г. Ноготкова, ведущий методист

## Оглавление

<b>От составителя</b> .....	9
<b>Акунин Б.</b> .....	11
<i>«Детская книга»</i> .....	11
Рецепты: .....	11
Коливо.....	11
Рассольная курица.....	11
Сахарные лебеди .....	12
<b>Булгаков М. А.</b> .....	12
<i>«Мастер и Маргарита»</i> .....	12
<i>«Собачье сердце»</i> .....	13
<i>Рецепты:</i> .....	14
Маринованные угри .....	14
Пожарские котлеты.....	14
Свиной эскалоп .....	15
Стерлядь с раковыми шейками .....	15
Судачки а ля натурель .....	15
Суп прентаньер.....	16
Филе из рябчика .....	16
Яйца кокотт .....	16
<b>Бунин И. А.</b> .....	17
<i>«Антоновские яблоки»</i> .....	17
<i>Рецепт:</i> .....	17
Мочёные яблоки.....	17
<b>Братья Вайнеры</b> .....	18
<i>«Лекарство против страха»</i> .....	18
<i>Рецепты:</i> .....	18
Баклажанная икра.....	18
Маринованные грибы .....	19
Малосольные огурцы .....	19
<b>Гиляровский В. А.</b> .....	20
<i>«Москва и москвичи»</i> .....	20
<i>Рецепты:</i> .....	20
Белуга в рассоле .....	20
Поросёнок со сметаной и хреном .....	20
Расстегаи из стерляди или налима .....	21
Уха из стерляди .....	21

<b>Гоголь Н. В.</b> .....	22
«Мёртвые души».....	22
«Ночь перед Рождеством».....	25
«Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем».....	25
«Ревизор».....	25
«Старосветские помещики».....	26
<i>Рецепты:</i> .....	26
Борщ по-старинному.....	26
Вареники с вишней.....	27
Индейка со сливами и изюмом.....	27
Коржики с салом.....	28
Кулебяка с сомовым плёсом.....	28
Кулебяка на четыре угла.....	29
Мнишки со сметаной.....	30
Няня.....	30
Пирожки с маком.....	30
Пресный пирог с яйцом.....	31
Пряглы.....	31
Пулярка (курица) жареная.....	32
Расстегай московский с мясом и яйцом.....	32
Расстегай московский с грибами и рисом.....	32
Рыжики маринованные.....	33
Скородумки.....	33
Стерляжья уха с налимами и молоками.....	33
Сычуг (желудок) свиной, начинённый.....	34
Треска (лабардан) с картофелем и луком.....	35
Шанишки с картофелем.....	36
Щи из квашенной капусты со сметаной.....	36
<b>Гончаров И. А.</b> .....	37
«Обломов».....	37
<i>Рецепты:</i> .....	37
Рубец, жаренный с гречневой кашей.....	37
Суп с куриными потрошками.....	37
<b>Державин Г. Р.</b> .....	38
«Приглашение к обеду».....	38

<i>«Евгению. Жизнь Званская»</i> .....	38
<i>Рецепты:</i> .....	38
Старинный рецепт борща .....	38
Щи зелёные с яйцом .....	39
<b>Достоевский Ф. М.</b> .....	39
<i>«Братья Карамазовы»</i> .....	40
<i>Рецепты:</i> .....	40
«Белые» щи или щи «По-монастырски» .....	40
Взвар с мёдом .....	41
Гороховая лапша .....	41
Овсяная каша на яблочном соке .....	41
<b>Ильф И. и Петров Е.</b> .....	42
<i>«Двенадцать стульев»</i> .....	42
<i>Рецепт:</i> .....	42
Битки .....	42
<b>Крылов И. А.</b> .....	42
<i>«Демьянова уха»</i> .....	42
<i>Рецепт:</i> .....	43
Уха.....	43
<b>Куприн А. И.</b> .....	43
<i>«Жидовка»</i> .....	43
<i>«На покое»</i> .....	44
<i>«Прапорщик армейский»</i> .....	44
<i>Рецепты:</i> .....	44
Гуляш .....	44
Салат из свёклы, огурцов.....	44
Щука фаршированная .....	45
<b>Лесков Н. С.</b> .....	45
<i>«Несмертельный Голован»</i> .....	45
<i>Рецепт:</i> .....	45
Начинка из печени для пирогов .....	45
<b>Лукьяненко С. В.</b> .....	46
<i>«Спектр»</i> .....	47
<i>Рецепт:</i> .....	47
Рисовая каша (рассыпчатая, сладкая) .....	47
<b>Мельников-Печёрский П. И.</b> .....	48

<i>«В лесах»</i> .....	48
<i>Рецепты:</i> .....	48
Горох тёртый .....	48
Грибы разварные с хреном .....	49
Киевское варенье .....	49
Кулебяка с начинкой из пшена и грибов .....	49
Кулебяка с вязигой .....	50
Левашники .....	51
Лещ, фаршированный грибами .....	51
Нельма в рассоле .....	52
Пряженцы .....	52
Тавранчук .....	52
Щи кислые с грибами .....	53
Щи из свежей капусты с сушёными грибами .....	53
Щука под соусом с хреном .....	53
<b>Неверов А. В.</b> .....	54
<i>«Ташкент - город хлебный»</i> .....	54
<i>Рецепт:</i> .....	54
Хлеб из лебеды .....	54
<b>Носов Н. Н.</b> .....	55
<i>«Незнайка на Луне»</i> .....	56
<i>Рецепт:</i> .....	56
Гречневая каша .....	56
<b>Окуджава Б. Ш.</b> .....	56
<i>«Свидание с Бонапартом»</i> .....	56
<i>Рецепт:</i> .....	56
Мочёная брусника .....	56
<b>Прокофьева С. Л.</b> .....	57
<i>«Лоскутик и Облако»</i> .....	58
<i>Рецепт:</i> .....	58
Манная каша .....	58
<b>Пушкин А. С.</b> .....	58
<i>«Барышня-крестьянка»</i> .....	58
<i>«Евгений Онегин»</i> .....	58
<i>Рецепт:</i> .....	59
Бланманже кофейное .....	59
Ростбиф .....	59



<b>Салтыков-Щедрин М. Е.</b> .....	59
«Господа Головлёвы» .....	59
«Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил» .....	61
Рецепты:.....	61
Пирог со свежей малиной.....	61
Полоток.....	61
<b>Толстой Л. Н.</b> .....	62
«Анна Каренина» .....	62
«Война и мир».....	64
Рецепт: .....	64
Ши крапивные .....	64
<b>Тургенев И. С.</b> .....	65
«Гамлет Щигровского уезда» .....	65
«Два приятеля» .....	65
«Мой сосед Радилов» .....	65
Рецепты:.....	66
«Испанский ветер» (пирожное-меренги).....	66
Куриные котлеты .....	66
Яйца всмятку .....	66
<b>Чехов А. П.</b> .....	67
«Беглец» .....	67
«Иванов» .....	67
«Невидимые миру слёзы».....	67
«О брэнности» .....	68
«Свадьба с генералом».....	68
Рецепты:.....	68
Старинный русский рецепт блинов Царских .....	68
Жаркое от Чехова.....	69
Караси в молоке .....	69
<b>Шмелёв И. С.</b> .....	70
«Лето Господне».....	70
Рецепт: .....	70
Ботвинья.....	70
<b>Шолохов М. А.</b> .....	71
«Поднятая целина».....	71
Рецепты:.....	71

Баранина жареная.....	71
Баранья требушка отварная.....	72
Блины скороспелые.....	72
Вареники с творогом.....	72
Яичница с салом.....	73
Полевая каша.....	73
Суп-лапша домашняя с потрохами.....	73
Алфавитный указатель заглавий.....	74
Именной указатель.....	76
Список литературы и Интернет-сайтов.....	77

## От составителя

Мы 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: рожденьям, 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, и 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, как это вкусно: «Стерляжья уха; двухаршинные осетры; белуга в рассоле; «банкетная телятина»; белая, как сливки, индюшка, обкормленная грецкими орехами; «пополамные растегаи» из стерляди и налимьих печёнок; поросёнок с хреном; поросёнок с кашей»...

Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, такие как А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, П. И. Мельников-Печёрский, 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:

В пирогах, в ухе стерляжьей,  
В щах, в гусяном 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 обогатить свой кулинарный опыт, приготовив любимые блюда 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. Рецепты приготовления литературных блюд позаимствованы из Интернет-источников, таких как: «Наша кухня», «Алые паруса», «Школа жизни».

Расположение материала в сборнике – в алфавитном порядке авторов.

Форма подачи материала в дайджеста своевременна и актуальна: после прочтения предложенного отрывка, можно с лёгкостью приготовить свой **литературный обед**.

Дайджест адресован библиотечным специалистам, а также читателям и любителям **«вкусной»** литературы.

## Акунин Б.

✓ «—Пресветлый отроче, пожалуй откушати. – И давай перечислять. – Ныне в объед утя верчѣное, да **кура рассольная**, да ряба с гречей, да ставец штей, **коливо**, да блюдо сахарных конфетков, да **лебедь малая сахарная жс**». (1, С.272)

«Детская книга»

✓ «Ластик с тоской посмотрел на еду. Потыкал деревянной ложкой в миску с **коливом**, главным туземным лакомством: варѣная пшеница, сдобренная мѣдом, изюмом и корицей. Есть, однако, не стал. Поосторожней надо со сладостями, а то растолстеешь от малоподвижной жизни». (1, С.273)

«Детская книга»

### Рецепты:

#### Коливо



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



Крупу ячневую промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая всё время пену. Как только крупа начнёт 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, размягчѣнной ячневой кашей, добавив мѣд, 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.



### Булгаков М. А.

✓ «Публика из ситцевого отделения повалила на этот крик, а Бегемот отошёл от кондитерских соблазнов и запустил лапу в бочку с надписью: «Сельдь керченская отборная», вытащил парочку селёдок и проглотил их, выплюнув хвосты.

– Палосич! – повторился отчаянный крик за прилавком кондитерского, а за рыбным прилавком гаркнул продавец в эспаньолке:

– Ты что же это делаешь, гад?!

Павел Иосифович уже спешил к месту действия. Это был представительный мужчина в белом чистом халате, как хирург, и с карандашом, торчащим из кармана. Павел Иосифович, видимо, был опытным человеком. Увидев во рту у Бегемота хвост третьей селёдки, он вмиг оценил положение, всё решительно понял и, не вступая ни в какие пререкания с нахалами, махнул вдаль рукой, скомандовав:

– Свисти!

На угол Смоленского из зеркальных дверей вылетел швейцар и залился зловещим свистом. Публика стала окружать негодяев, и тогда в дело вступил Коровьев.

– Граждане! – вибрирующим тонким голосом прокричал он, – что же это делается? Ась? Позвольте вас об этом спросить! Бедный человек, – Коровьев подпустил дрожи в свой голос и указал на Бегемота, немедленно скроившего плаксивую физиономию, – бедный человек целый день починает примуса; он проголодался... а откуда же ему взять валюту?» (2, С.399)

*«Мастер и Маргарита»*

✓ «...в июле, когда вся семья на даче, а неотложные литературные дела держат вас 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...» (2, С. 161) *«Мастер и Маргарита»*

✓ *«Филейчиком из рябчика* могу угостить, – музыкально мурлыкал Арчибальд Арчибальдович»... (2, С.392)

*«Мастер и Маргарита»*

✓ «Обедающий за соседним столиком беллетрист Петраков-Суховой с супругой, доедавшей *свиной эскалон*, со свойственной всем писателям наблюдательностью заметил ухаживания Арчибальда Арчибальдовича и очень удивлялся». (2, С.392)

*«Мастер и Маргарита»*

✓ «Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий? – Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные *судачки а натюрель*. Виртуозная штука! – Умеешь ты жить, Амвросий! – со вздохом отвечал тощий, запущенный, с карбункулом на шее Фока румяногубому гиганту, золотистоволосому, пышнощёкому Амвросию-поэту. – Никакого уменья особенного у меня нету, – возражал Амвросий, – а обыкновенное желание жить по-человечески». (2, С.392)

*«Мастер и Маргарита»*

✓ «Эх-хо-хо...Да, было, было!..Помнят московские сторожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешёвка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебрястой 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?» (2, С.392)

*«Мастер и Маргарита»*

✓ «На разрисованных райскими цветами тарелках с чёрной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная сёмга, *маринованные угри*. На тяжёлой 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. Посреди комнаты – тяжёлый, как гробница, стол, накрытый белой скатертью, а на ней два прибора, салфетки, свёрнутые в виде папских тиар, и три тёмных бутылки». (3, С.35-36)

*«Собачье сердце»*


✓ «Шарик-пёс обладал каким-то секретом покорять сердца людей. Через два дня он уже лежал рядом с корзиной углей и смотрел, как работает

Дарья Петровна. Острым узким ножом она отрубала беспомощным рябчикам головы и лапки, затем, как яростный палач, с костей сдирала мякоть, из кур вырывала внутренности, что-то вертела в мясорубке. Шарик в это время терзал рябчикову голову. Из миски с молоком Дарья Петровна вытаскивала куски размокшей булки, смешивала их на доске с мясной кашцей, заливала всё это сливками, посыпала солью, и на доске лепила **котлеты**. В плите гудело как на пожаре, а на сковородке ворчалось, пузырилось и прыгало. Заслонка с громом отпрыгивала, обнаруживала страшный ад, в котором пламя клочкотало и переливалось». (3, С.35-36)

«Собацье сердце»

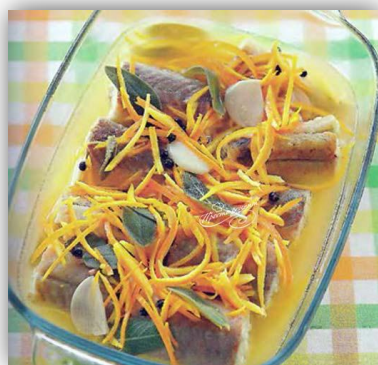
## Рецепты:

### Маринованные угри

 15-20 небольших угрей, 6 луковиц, 1 морковь, сухари, соль, растительное масло.


**Маринад:** вскипятить 350 мл. воды, добавить 150 мл. 6 % яблочного уксуса, натёртый корень хрена, 2 ст. л. сухой горчицы, 10 лавровых листиков, имбирный корень, чёрный перец горошком.

**Прокипятить и охладить.**



15–20 небольших угрей для очистки натереть смесью крупного сахарного песка и крупной соли, а затем промыть и выпотрошить. Потом тушки посыпать солью и оставить на полчаса. За это время почистить и нарезать полукольцами 6 луковиц. Почистить и нашинковать полосками крупную морковь. Угрей обвалить в сухарях, обжарить в растительном масле с луком и морковью. Охладить. Переложить в банки и залить маринадом, охлаждённым до комнатной температуры.

### Пожарские котлеты

 800 гр. куриного филе, 100 гр. сливочного масла, масло для обжарки, 1 крупная луковица, 100-150 гр. белого хлеба без корки, 200 гр. сухарей для панировки, 150 мл. жирных сливок, соль, чёрный молотый перец по вкусу.



Лук нарезать мелкими ломтиками. На сливочном масле поджарить лук до мягкости и прозрачности. Переложить лук в тарелку и дать остыть. Разломать хлеб на крупные кусочки, залить сливками и дать пропитаться. В блендере измельчить куриное мясо вместе с луком и замоченным хлебом. Фарш переложить в миску и



вымесить, приправив солью и перцем, до однородности и пластичности. Замороженное сливочное масло натереть на крупной тёрке и быстро вмешать в фарш. Убрать фарш в холодильник на 30 мин. Сформировать из фарша котлеты мокрыми руками. Обвалять котлеты в панировке и сразу же начать жарить на смеси сливочного и растительного масел. Пока котлеты поджариваются с двух сторон до появления румяной корочки, разогреть духовку до 180°C. Застелить противень фольгой и переложить в него поджаренные котлеты. Отправить их в разогретую духовку и довести до готовности. Время зависит от величины котлет – от 5 до 10 мин.

### Свиной эскалоп



**Свинина или телятина, 1 луковица, 500 гр. шампиньонов, 2 ст. л. томатного соуса, 100 гр. сухого вина, соль, перец.**



Куски нежирной свинины или телятины отбить, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить. Сложить в глубокую посуду. В той же сковороде, где обжаривалось мясо, спассировать лук и обжарить свежие шампиньоны. Переложить лук и шампиньоны к мясу.

В сковороду положить 2 столовых ложек томатного соуса, залить сухим вином, довести до кипения. Залить мясо с грибами и тушить на самом малом огне до готовности мяса и выпаривания лишней жидкости.

### Стерлядь с раковыми шейками



**Стерлядь, чёрный перец, лавровый лист, раки, укроп, сметана, зелёный салат, 1 яйцо, красная икра.**



Отварить стерлядь в небольшом количестве воды с чёрным перцем и лавровым листом, отдельно сварить раков с добавлением укропа и сметаны, очистить. Порционную тарелку застелить листьями зелёного салата, уложить куски стерляди вперемешку с раковыми шейками, полить соком лимона и украсить кружком варёного яйца и красной икрой.

### Судачки а ля натурель



**Судак, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, соль.**

Судака почистить и порезать поперёк на кусочки-биточки толщиной около 1 см.




В глубокую толстостенную сковороду уложить биточки судака, по кругу вдоль бортов сковородки выложить несколько лавровых листиков, между кусочками судака втиснуть половинки лука.

Рыбу залить холодной водой, добавить 2 столовых ложки растительного масла, сковороду накрыть крышкой. Когда вода закипит, сделать маленький огонь, чуть посолить, поперчить и томить судака на маленьком огне 40 минут.

Затем огонь выключить, рыбу выложить на блюдо и залить соком, в котором она тушилась.


### Суп прентаньер

 **500 г. говядины, 1 репа, 1 морковь, 5 шт. спаржи, 3 шт. картофеля, 1 ст. л. свежий зелёного горошка, 1 цветная капуста, 1 пучок укропа, соль – по вкусу.**



Сварить говяжий бульон, процедить. Репу, картофель и морковь порезать ломтиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, спаржу порезать кусочками. Все овощи вместе с зелёным горошком опустить в подсоленный кипяток. Довести до кипения, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, а затем переложить в сотейник, добавить немного бульона и тушить до мягкости. Капусту и молодую морковь положить последними, чтобы не разварились. В суповую миску положить мелко порубленный укроп, овощи с отваром, долить бульоном и подавать.


### Филе из рябчика

 **Рябчик, топленое сливочное масло, мука для обжарки, несколько запечённых картофелин, свежие овощи.**



Филе рябчика отбить очень осторожно, обмакнуть в топленое сливочное масло, запанировать в муке и обжарить. Подать с запечённым картофелем и свежими овощами.

### Яйца кокотт

 **Яйца, грибы, 1 луковица, сливочное масло, мука, соль, перец, сливки, молотые сухари.**



Для этого блюда нужно взять яйца и грибы в отношении 1:1. Порезать луковицу, обжарить её на сливочном масле, добавить мелко

нарезанные грибы, обжарить до готовности. Добавить немного муки, соли и молотого перца, тщательно размешать и добавить несколько ложек густых сливок. Добавить тёртый сыр и молотые сухари (1:1), перемешать. Вылить пюре в щедро смазанную сливочным маслом кокотницу, выпустить сверху яйцо и запечь в духовке до готовности яйца.

## Бунин И. А.

✓ «Воздух так чист, точно его совсем нет, по всему саду раздаются голоса и скрип телег. Это тархане, мещане-садовники, наняли мужиков и насыпают яблоки, чтобы в ночь отправлять их в город, – непременно в ночь, когда так славно лежать на возу, смотреть в звёздное небо, чувствовать запах дёгтя в свежем воздухе и слушать, как осторожно поскрипывает в темноте длинный обоз по большой дороге. Мужик, насыпающий яблоки, ест их сочным треском одно за одним, но уж таково заведение – никогда мещанин не оборвёт его, а ещё скажет:

– Вали, ешь досыта, – делать нечего! На сливанье все мёд пьют». (4, С.21-22)

*«Антоновские яблоки»*

### Рецепт:

#### Мочёные яблоки



**Яблоки, вода, соль, сахар, листья чёрной смородины или вишни.**

**Приготовление суслу:** на 10 литров воды взять 200 гр. ржаной муки и 50 гр. соли. Ржаную муку залить кипятком, добавить соль, перемешать, дать настояться и процедить.

**Приготовление суслу с сахаром:** на 10 л воды взять 400 гр. сахара, 75 гр. соли. Вскипятить воду с сахаром и солью, охладить.



На дно бочки положить слой листьев чёрной смородины или вишни, яблоки промыть холодной водой и уложить плодоножками вверх и рядами, перемежая листьями каждые 2–3 ряда. Сверху уложить слой листьев и деревянный кружок, установить груз. Жидкость должна постоянно покрывать яблоки.

Через 3–4 дня, когда начнётся активное брожение, мочёные яблоки перенести в холодное место.

Вместо черносмородиновых или вишневых листьев можно использовать ржаную, пшеничную или овсяную солому. Слой соломы кладут на дно тары, прикрывают им верхний слой яблок.

## Братья Вайнеры

✓ «Посмотрел я на стол, и слюна забила у меня струей, 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 из 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. (5, С.266-267)

*«Лекарство против страха»*

### Рецепты:

#### Баклажанная икра

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



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.

### Маринованные грибы



**120 мл. воды, 1 ст. 6% уксуса, 2 кг. грибов, 1 корица, 3 бутона гвоздики, 3 лавровых листа, 4 шт. чёрного перца горошком, 2 ч. л. сахарного песка, лимонная кислота на кончике ножа, 60 г. соли.**



Грибы перебрать, обработать и промыть. Приготовить кастрюлю, налить в неё уксус, воду, добавить соль. Поставить на огонь и довести до кипения. Грибы всыпать в кипящую жидкость и ещё раз довести воду до кипения. Убавить огонь и продолжать варить содержимое кастрюли. Время от времени снимать образующуюся пену. Дождавшись того момента, когда пена перестанет появляться, всыпать сахар, специи, лимонную кислоту. Время приготовления зависит от вида грибов. Если для маринования выбраны шампиньоны, белые грибы, рыжики или подосиновики, оно будет составлять 20–25 минут, если лисички, маслята или подберезовики – то 15 минут (имеется в виду время с момента закипания). Грибы готовы, если они достаточно мягкие. Снять кастрюлю с огня, грибы выложить на блюдо и остудить. После распределить их по банкам и залить остуженным маринадом – бульоном. Закрывать обычными пластмассовыми крышками. Банки поставить в погреб. Хранить их в течение 1 года при постоянном температурном режиме 3–4°C.

### Малосольные огурцы



**Огурцы, чеснок, корни и листья хрена, перец красный горький, укроп, 2 ст. л. крупной соли, 1 л. воды.**



Помыть огурцы, залить их холодной водой, оставить их в воде на 2 часа. Очистить чеснок, нарезать небольшими кусочками красный перец, очистить корень хрена и порезать его кусочками. На дно кастрюли положить, чередуя слоями специи и огурцы. Приготовить рассол из 1 л. воды и 2 столовых ложек соли. Залить огурцы рассолом. Сверху уложить листья хрена.

## 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». (6, С.133)

«Москва и москвичи»

### Рецепты:

#### Белуга в рассоле



**500-600 г. свежей рыбы, 2 солёных огурца, 100 г. свежих или солёных грибов, 1 ст. л. огуречного рассола, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки**

Подготовить и нарезать рыбу на куски. Очистить огурцы от кожицы, разрезать их вдоль, вынуть зёрна и разделить каждую половину поперёк на три части. Свежие грибы очистить, промыть и нарезать ломтиками. Куски рыбы разместить в сотейнике, между ними уложить грибы и огурцы. Всё это посолить и посыпать перцем, затем в сотейник влить 1.5 стакана бульона (или воды), прибавить столовую ложку огуречного рассола и, накрыв, варить 15- 25 мин. После этого бульон слить в другую кастрюлю и поставить её на огонь. Когда бульона останется один стакан, приготовить соус. Подать на подогретом блюде на стол куски рыбы, сверху на каждый кусок положить грибы и огурцы и полить соусом, процеженным через сито. Можно подать очищенный отварной картофель.



#### Поросёнок со сметаной и хреном




**Поросёнок средней величины, 9 лавровых листьев, 4 зёрнышка перца, 1 луковица, 3 гвоздички, 1 л. сметаны, 1-1,5 ст. тёртого хрена, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. 9% уксуса, соль**



Ошпарить, вычистить, выпотрошить и хорошенько вымыть тушку поросёнка, разрезать на большие куски, или целиком поставить варить, налив воды столько, чтобы на 2 пальца было воды выше мяса, положить лавровый лист, перец, луковицу и гвоздику. Когда, хорошо прокипит

раза три-четыре, вынуть куски, а бульон процедить. Обмыть все куски поросёнка, снова поставить варить, залив процеженным бульоном и посолив по вкусу; затем дать ему вариться до мягкости. Вынуть куски мяса и, разрезав их на порции, положить на блюдо, залить сметаной смешанной с 1-1,5 стакана тёртого хрена, положить туда же 1 столовую ложку сахарного песка, добавить по вкусу соли и уксуса. Всё хорошенько перемешать, залить куски мяса и подавать.


### Расстегаи из стерляди или налима

 **1 кг. дрожжевого теста, филе налима или стерляди, 2 луковицы, 1 яйцо, соль и чёрный перец – по вкусу.**



Налима или стерлядь разделить на филе и порезать на кусочки. Печень налима отложить. На сковороде пассировать сначала лук, нарезанный кубиками, а затем добавить филе рыбы. Добавить соль и перец. Всё поджарить до готовности. Из дрожжевого теста сделать лепёшки. На каждую лепёшку выложить подготовленную начинку. Печень разрезать на 12 частей и положить поверх начинки. Защипать тесто, оставляя отверстие в середине. Противень смазать растительным маслом и выложить на него расстегаи. В отдельной посуде взбить яйцо, которым промазать каждый пирожок. Выпекать 25 минут при 200 градусах. Когда расстегаи испекутся, их нужно смазать сливочным маслом и прикрыть полотенцем минут на 5-10 минут.

### Уха из стерляди

 **Рыбный бульон – 400 г., стерлядь – 160 г., масло сливочное – 10 г., морковь – 1 шт., лимон – 1/4 шт., зелень петрушки (укропа), перец горошком.**



Куски промытой стерляди поместить в приготовленный процеженный прозрачный рыбный бульон из рыбной мелочи и варить при слабом кипении в течение 10-15 мин. Не снимая с поверхности жир, удалить появившуюся пену. Нарезанную соломкой, морковь слегка обжарить на сливочном масле и добавить в готовую уху. После этого ввести в бульон процеженное сливочное масло, в котором обжаривалась морковь.

Куски стерляди вынуть и очистить от хрящей. Перед подачей на стол, их положить в тарелку и налить бульон. Отдельно подать кружочек лимона на розетке и измельчённую зелень укропа либо петрушки. Традиционно, вместе с ухой из стерляди подавались расстегаи.

## Гоголь Н. В.

✓ «Да *кулебяку* сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щёки осётра да визигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да ещё, знаешь, там эдакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другого пусти её полегче. Да исподку, исподку-т, о понимаешь, пропеки её так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту – как снег бы растаяла...» (7, С. 12)

«Мёртвые души»

✓ «Да сделай ты мне свиной *сычуг*. Положи в серёдку 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 ещё там какого коренья?» (7, С.70)

«Мёртвые души»

✓ «Подъехавши к трактиру, Чичиков велел остановиться по двум причинам. С одной стороны, чтоб дать отдохнуть лошадям, а с другой стороны, чтоб и самому несколько закусить и подкрепиться. Автор должен признаться, что весьма завидует аппетиту и желудку такого рода людей. ...Как ни в чём не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и *стерляжья уха с налимами и молоками* шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или *кулебякой с сомовьим плёсом*, так что вчуже пронимает аппетит, – вот эти господа, точно, пользуются завидным даянием неба!» (7, С.77)

«Мёртвые души»

✓ «– Прошу покорно закусить, – сказала хозяйка.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, *скородумки, шанишки, пряглы, блины*, лепёшки со всякими припёками: припёкой с лучком, припёкой с маком, припёкой с творогом, припёкой со сняточками, и невесть чего не было.

– *Пресный пирог с яйцом!* – сказала хозяйка.

Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом, и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его. И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен, а после всей возни и проделок со старухой показался ещё вкуснее.

– А блинков? – сказала хозяйка.

В ответ на это Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это раза три, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести ещё горячих блинов.



– У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал Чичиков, принимаясь за принесённые горячие.

– Да у меня-то их хорошо пекут, – сказала хозяйка, – да вот беда: урожай плох, мука уж такая неважная... Да что же, батюшка, вы так спешите? – проговорила она, увидя, что Чичиков взял в руки картуз, – ведь и бричка ещё не заложена.

– Заложат, матушка, заложат. У меня скоро закладывают». (7, С.92)

*«Мёртвые души»*

✓ «– Поросёнок есть? – с таким вопросом обратился Чичиков к стоявшей бабе.

– Есть.

– С хреном и со сметаною?

– С хреном и со сметаною.

– А *кулебяка*?

– И кулебяка есть.

– Давай всё сюда!»(7, С.119)

*«Мёртвые души»*

✓ «Закусивши балыком, они сели за стол близ пяти часов. Обед, как видно, не составлял у Ноздрёва главного в жизни; блюда не играли большой роли: кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось. Видно, что повар руководствовался более каким-то вдохновеньем и клал первое, что попадалось под руку: стоял ли возле него перец – он сыпал перец, капуста ли попала – совал капусту, пичкал молоко, ветчину, горох – словом, катая-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выдет. Зато Ноздрёв налёг на вина: ещё не подавали супа, он уже налил гостям по большому стакану портвейна и по другому гостерна, потому что в губернских и уездных городах не бывает простого сотерна. Потому Ноздрёв велел принести бутылку мадеры, лучше которой не пивал сам фельдмаршал. Мадера, точно, даже горела во рту, ибо купцы, зная уже вкус помещиков, любивших добрую мадеру, заправляли её беспощадно ромом, а иной раз вливали туда и царской водки, в надежде, что всё вынесут русские желудки. Потом Ноздрёв велел ещё принести какую-то особенную бутылку, которая, по словам его, была и бургоньон и шампаньон вместе. Он наливал очень усердно в оба стакана, и направо и налево, и зятю и Чичикову; Чичиков заметил, однако же, как-то вскользь, что самому себе он немного прибавлял. Это заставило его быть осторожным, и как только Ноздрёв как-нибудь заговаривался или наливал зятю, он опрокидывал в ту же минуту свой стакан в тарелку. В непродолжительном времени была принесена на стол рябиновка, имевшая, по словам Ноздрёва, совершенный вкус сливок, но в которой, к изумлению, слышна была сивушица во всей своей силе. Потом пили какой-то бальзам, носивший такое имя, которое даже трудно было припомнить, да и сам хозяин в другой раз назвал его уже другим именем. Обед давно уже

кончился, и вина были перепробованы, но гости всё ещё сидели за столом».  
(7, С.119)

*«Мёртвые души»*

✓ «...Заметив, что закуска была готова, полицеймейстер предложил гостям окончить вист после завтрака, и все пошли в ту комнату, откуда несшийся запах давно начинал приятным образом щекотать ноздри гостей и куда уже Собакевич давно заглядывал в дверь, наметив издали осетра, лежавшего в стороне на большом блюде. Гости, выпивши по рюмке водки тёмного оливкового цвета, какой бывает только на сибирских прозрачных камнях, из которых режут на Руси печати, приступили со всех сторон с вилками к столу и стали обнаруживать, как говорится, каждый свой характер и склонности, налегая кто на икру, кто на сёмгу, кто на сыр. Собакевич, оставив без всякого внимания все эти мелочи, пристроился к осетру, и, покамест те пили, разговаривали и ели, он в четверть часа с небольшим доехал его всего, так что когда полицеймейстер вспомнил было о нём и, сказавши: "А каково вам, господа покажется вот это произведение природы?" – подошёл было к нему с вилокю вместе с другими, то увидел, что от произведения природы оставался всего один хвост; а Собакевич пришипился так, как будто и не он, и, подошедши к тарелке, которая была подальше прочих, тыкал вилокю в какую-то сушёную маленькую рыбку. Отделавши осетра, Собакевич сел в кресла и уж более не ел, не пил, а только жмурил и хлопал глазами. Полицеймейстер, кажется, не любил жалеть вина; тостам не было числа. Первый тост был выпит, как читатели, может быть, и сами догадаются, за здоровье нового херсонского помещика, потом за благоденствие крестьян его и счастливое их переселение, потом за здоровье будущей жены его, красавицы, что сорвало приятную улыбку с уст нашего героя». (7, С. 182)

*«Мёртвые души»*

✓ «← *Щи*, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок *няни*, известного блюда, которое подаётся к щам и состоит из бараньего желудка, начинённого гречневой кашей, мозгом и ножками. – Эдакой няни, – продолжал он, обратившись к Чичикову, – вы не будете есть в городе, там вам чёрт знает что подадут!» (7, С. 182)

*«Мёртвые души»*

✓ «← Прошу покорнейше, – сказал Манилов. – Вы извините, если у нас нет такого обеда, какой на паркетах и в столицах, у нас просто, по русскому обычаю, *щи*, но от чистого сердца.

...Гость был посажен между хозяином и хозяйкою. Обед начался». (7, С. 182)

*«Мёртвые души»*

✓ «Покамест ему подавались разные обычные в трактирах блюда, как-то: щи с слоёным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, *пулярка жареная*, огурец солёный и вечно слоёный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам...» (7, С. 182)

«Мёртвые души»

✓ «— Бежи, Алешка проворней на кухню и скажи повару, чтобы поскорей прислал нам *расстегайчиков*». (7, С. 119)

«Мёртвые души»

✓ «Тут заметил Вакула, что ни *галушек*, ни кадушки перед ним не было; но вместо того на полу стояли две деревянные миски; одна была наполнена *варениками*, другая сметаной. Мысли его и глаза невольно устремились на эти кушанья. „Посмотрим“, говорил он сам себе: „как будет есть Пацюк вареники. Наклоняться он, верно, не захочет, чтобы хлебать, как галушки, да и нельзя: нужно вареник сперва обмокнуть в сметану“. Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот; поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнулся в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать. „Вишь какое диво!“ подумал кузнец, разинув от удивления рот, и тот же час заметил, что вареник лезет и к нему в рот и уже вымазал губы сметаной». (8, С. 150-151)

«Ночь перед Рождеством»

✓ «Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о *мнишках в сметане*, ни об *утрибке*, которую подавали к *борщу*, ни об *индейке с сливами и изюмом*, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара...» (9, С.544)

«Повесть о том, как поссорились  
Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»

✓ «— Люблю поесть. Ведь на то живёшь, чтобы срывать цветы удовольствия.

Как называлась эта рыба

— *Лабардан-с*.

— Очень вкусная» (10, С.48)

«Ревизор»

✓ «*Хлестаков* (защищая рукою кушанье). Ну, ну, ну...оставь, дурак...ты привык там обращаться с другими: я, брат, не такого рода! Со

мною не советую... (Ест) Боже мой, какой суп! (Продолжает есть). Я думаю, ещё ни один человек в мире не едал такого супу: какие-то перья плавают вместо масла. (Режет курицу). Ай, ай, ай, какая курица! Дай жаркое! Там супу немного осталось... Осип, возьми себе. (Режет жаркое). Что это за жаркое? Это не жаркое.

**Слуга.** Да что ж такое?

**Хлестаков.** Чёрт его знает, что такое, только не жаркое. Это топор, зажаренный вместо говядины». (10, С. 61)

«Ревизор»

✓ «← А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?»

– Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? разве *коржиков с салом*, или *пирожков с маком*, или, может быть, *рыжиков солёных*?

– 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 грибами, разными сушёными рыбками и прочим. Обедать сажались 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. За обедом обыкновенно шёл разговор о предметах, самых близких к обеду.

– Мне кажется, как будто эта каша, – говаривал обыкновенно Афанасий Иванович, – немного пригорела; вам этого не кажется, Пульхерия Ивановна?

– Нет, Афанасий Иванович; вы положите побольше масла, тогда она не будет казаться пригорелою, или вот возьмите этого соуса с грибами и подлейте к ней.

– Пожалуй, – говорил Афанасий Иванович, подставляя свою тарелку, – попробуем, как оно будет». (11, С. 279)

«Старосветские помещики»

## Рецепты:

### Борщ по-старинному




400 г. грудинки, 200г копчёного гуся, 1 свёкла, 100 г. свиной копчёной грудинки, 150 г. корней (петрушки, сельдерея), несколько зубчиков чеснока, 300 г квашеной свёклы, 200 г свежей капусты, 1 луковица, 50 г. свиного шпика, соль, перец, зелень петрушки и укропа, 2 л. кваса, 0,5 ст. сметаны.

Сложить в большой горшок или кастрюлю порезанные кусками говяжьей грудинку, гуся, свиную грудинку, квашеную свёклу вместе с

соком, порезанные капусту, коренья и лук, и залить всё квасом. В кастрюлю также добавить натёртую на тёрке сырую свёклу, посолить и поставить кастрюлю на огонь. Образовавшуюся при варке пену снимать. Когда пенообразование прекратится, поставить кастрюлю в горячую духовку и варить борщ в течение 4 часов, периодически помешивая. Перед окончанием варки добавить в борщ чеснок, растёртый со шпиком, перец и сметану. К борщу подать пшеничную кашу.

### Вареники с вишней

 **На 4 порции: 600 гр. вишни, 220 гр. сахара, 1 ст. муки, ½ ст. воды, 1 яйцо, соль.**



Из вишни извлечь косточки, добавить 200 гр. сахара и перемешать. В муку добавить воду, яйца, 20 гр. сахара, соль и замесить крутое тесто. Дать ему постоять 20 мин., раскатать в тонкий пласт (2-3 мм) и разрезать на небольшие квадраты. В середину каждого положить начинку из вишни, соединить двумя углами и защипнуть. Опустить вареники с вишней в кипящую, подсоленную воду и варить до тех пор, пока вареники не всплывут. Вареники следует подавать к столу со сметаной.


### Галушки

 **1 кг. творога, 1 кг. муки, 3 яйца, 1 ст. сметаны**



Смешать творог, муку и яйца. Раскатать массу в виде колбаски и нарезать ножом на кусочки. Варить в солёной воде до тех пор, пока все галушки не всплывут. Откинуть на решето, дать стечь воде, уложить в широкую форму или кастрюлю, облить свежей сметаной и запечь.

### Индейка со сливами и изюмом

 **0,5 тушки индейки, 2-3 ст. л. сливочного масла, 2-2,5 ст. бульона или воды, соль, перец, 1 головка лука или лук-порей, 500 г. свежих или 300 г. сушёных фруктов (яблока, изюма, слив, абрикосов и т.д.), 4 ст. л. вина или яблочного сока, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. сливок, зелень.**



Мясо индейки нарезать на куски, обвалить в муке и обжарить в масле до образования коричневой корочки. В конце жарения добавить шинкованный лук. Налить воды или бульона, приправить солью и перцем. Когда жидкость

закипит, добавить нарезанные соломкой фрукты, вино или сок, и тушить на слабом огне под крышкой. Когда мясо будет готово, заправить соус сливками и зеленью. На гарнир подать отварной рис, лук-порей и морковь.

### Коржики с салом



**400 г. шкварок, 2 яйца, 2 ст. пшеничной муки, 1 ч.л. соды, 1 ч.л. тмина, 1 ч. л. соли.**



Готовые шкварки мелко насесть, добавить к ним желтки, соль, соду, муку и вымесить крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него стаканом круглые лепёшки, смазать их сверху взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и поставить на листе в духовку на слабый огонь примерно на 15-20 мин.

### Кулебяка с сомовым плёсом



Плёт сома – это хвост (иногда говорят «плеск»).

**Тесто:** 1 ч. л. соли, 5 г. дрожжей, 2 яйца, 2,5 ст. л. сахара, 1 ст. муки высшего сорта, 50 г. сливочного масла, 1,5 ст. молока.

**Для блинов (по желанию):** 1 яйцо, 1/2 ст. муки, чашка молока, 15 г. сливочного масла, 1/2 ч. л. сахара, щепотка соли.

**Для начинки:** 2 чашки риса, четверть кочана капусты, сливочное масло, плёт среднего сома (чем меньше рыба, тем она вкуснее, но тогда могут понадобиться два хвоста), 6 луковиц, корень петрушки, 1 лавровый лист, 5-6 зёрен чёрного перца, пол-лимона, желтки 9 яиц, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, базилика, щепотка имбиря, шафрана, немного сливок, 300 мл. сметаны.



Снять кожу с сома (надрезать и снять, как чулок). Положить в воду и сварить с 2 луковицами, корнем петрушки, лавровым листом и перцем, соли брать по ложечке на каждые три стакана воды. Для того чтобы убрать специфический тинный запах, налить в воду сок половины лимона или огуречный рассол. Когда рыба будет готова, отделить хребтовую кость (других в плёсе нет), остудить, вмешать яичные

желтки и мелко порезанные травы-специи: чеснок, петрушку, базилик, имбирь. Можно добавить немного сливок.

Муку просеять, всыпать в миску, вбить яйца. Помешивая, струйкой влить молоко, добавить соль, сахар и дрожжи, снова перемешать. Добить масло и сделать не слишком крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и поставить в тепло на час. Когда поднимется, обмять (2-3 раза).

Нашинковать и потушить на масле капусту и оставшийся лук, сварить рассыпчатый рис (для этого вместе с крупой положить или налить в

кастрюлю ложку любого масла), порезать лук. И в лук, и в капусту вмешать по 3 яичных желтка (чтобы начинка потом не рассыпалась). Рис окрасить маленьким количеством шафрана (чтобы слой вышел жёлтым и на срезе отличался от слоя рыбы).

Поделить тесто на 2 части. Один кусок раскатать толщиной в 1 см, выложить на смазанный маслом противень. Положить на тесто слой риса, потом слой плёса и слой капусты с луком. При желании отделить слои начинки друг от друга блинчиками: в таком случае первый слой укладывать неравномерно: с одной стороны противня выше, с другой ниже – скошенной горкой, «углом». Далее блин, далее слой следующей начинки, уложенной снова углом, но в противоположную сторону (для блинчиков желток разбалтываем, солим, добавляем молоко, сахар, масло и муку; когда тесто будет хорошо перемешано, кладём взбитый белок, ещё раз перемешиваем: выпекаем тоненькие блины с одной стороны на разогретом масле). Но, в общем, блины здесь не для вкуса, а только для красоты: с ними кулебяка лучше смотрится на срезе. Последний слой полить сметаной.

Раскатать второй прямоугольник из теста (он должен быть больше первого), накрыть им начинку и плотно защипать «косичкой». Смазать яйцом. Сделать проколы вилкой сверху и по бокам. Выпекать при 200 градусах около 40 мин.

### Кулебяка на четыре угла



200 г. муки, 100 г. сливочного масла, соль, 40 мл. воды, 200 г. визиги из рыб осетровых пород, 100 г. щёк осетра, 30 г. гречки, 30 г. белых грибов, 30 г. молоко, 1 луковица, 2 ч. л. тёртого хрена, 100 г. телятины, 100 г. заячьих почек, 1 морковь, 150 мл. сливок.



**Тесто.** Масло сливочное размягчить. Муку, масло и соль смешать до образования крошки. Добавить воду, вымесить до однородной консистенции, обмять. Завернуть в плёнку и положить «отдохнуть» при комнатной температуре на 30 минут.

Тесто раскатать так, чтобы получился квадрат 30х30 см, неровные края обрезать. Разрезать полученный квадрат из теста крестом, начиная с углов, так чтобы линии не доходили до центра.

**Начинка № 1.** Гречку сварить. Белые грибы пережарить на растительном масле с луком. Перемешать на сковороде с гречкой.

**Начинка № 2.** Щёки осетра сварить. Треть визиги сварить. Треть луковицы обжарить на растительном масле и перемешать на сковороде с варёными щёчками осетра и визигой. Добавить хрен, перемешать, дать остыть.

**Начинка № 3.** Сварить телятину и прокрутить в мясорубке или блендере. Почки заячьи сварить. Мелко нарезанный лук (оставшиеся две

трети) пережарить на растительном масле с натёртой на тёрке половиной моркови. Перемешать все ингредиенты на сковороде, дать остыть.

**Начинка № 4.** Визигу рыб осетровых пород (оставшиеся две трети) сварить. Молоки сварить. Оставшуюся морковь натереть на тёрке и пожарить до полуготовности. Добавить визигу и молоки. Влить сливки, перемешать и дать остыть.

**Сборка.** На каждую из четырёх частей теста выложить начинку. Завернуть края конвертом, так чтобы начинка осталась внутри. Смазать сверху яйцом и выпекать в духовке 30–40 минут при температуре 180 градусов. Готовую кулебяку подавать с двумя горячими бульонами – рыбным и мясным, а также со сметаной.

### Мнишки со сметаной



**50 г. пшеничной муки, 1/2 шт. яйца, 30 г. творога, 40 г. картофеля, 50 г. молока, соль.**



Из муки, яиц, творога, варёного тёртого картофеля, молока, соли замесить тесто. Сформировать шарики и жарить их до готовности в масле.

### Няня



**Баранья голова, 2 ножки барана, бараний желудок, 300 г. гречки, 3 большие луковицы, 70 г. сливочного масла, 5 яиц, 1 корень петрушки, чёрный молотый перец.**



Баранью голову и ножки тщательно обработать, порубить, сложить в большой чугунок, налить немного воды, положить корень петрушки и жарить в духовке до готовности несколько часов. Сварить крутую гречневую кашу. Готовое мясо, обобранное с костей, порубить с репчатым луком, смешать с кашей, добавить рубленые варёные яйца, масло. Посолить, поперчить, полученную массу уложить в хорошо вымытый и вычищенный бараний желудок, зашить его нитками. Запекать в духовке до готовности.

### Пирожки с маком



**500 г. муки, 225 г. молока, по щепотке соли и корицы, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 20 г. – дрожжей, цедра 1 лимона, 4 яйца, 3 ст. л. мёда, 300 г. молотого мака, 100 г. цукатов, 1 белок, миндаль в пластинках.**





Растворить дрожжи с 1/2 ст. л. сахара в 100 мл. молока. Сделать углубление в муке. Вылить в углубление дрожжи и перемешать. Оставить на 15 минут. Замесить тесто с 1 1/2 ст. л. сахара, 50 г. сливочного масла, тёртой цедрой, солью и яйцами. Оставить на 30 минут. Вскипятить 125 г. молока с мёдом, маком, корицей, оставшимся сахаром, маслом и 1/2 цукатов. Раскатать тесто, разрезать на квадраты со стороной 12 см и смазать белком. Загнуть края. Начинить маковой смесью. Выпекать 20 мин. при 200 градусах.

### Пресный пирог с яйцом



**Тесто:** 4 ст. муки, 4 ч. л. сахара, 1 яйцо, 200 г. масла или маргарина, вода или сметана, молоко или кефир – 1/2 ст. л., 1/4 ч л. соды, 1/2 ч л. соли.

**Начинка:** 10 варённых яиц, лук, зелень, соль, молотый чёрный перец.



Тесто разделить на 2 неравные части (одна часть должна быть примерно в 1,5 раза больше другой), скатать их в шары и дать постоять минут 5. Большую часть раскатать в корж. Выложить корж на смазанный растительным маслом противень или в форму. На корж выложить начинку, равномерно распределить её по тесту. Вторую часть теста тоже раскатать и накрыть получившимся пластом пирог.

Тщательно защипать края пирога. Можно проткнуть поверхность пирога вилкой в нескольких местах. Поставить противень в тёплое место на 10 минут. Когда пирог «поднимется», смазать поверхность взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на средний огонь на час. Готовый пирог смазать остатками яйца и накрыть полотенцем или салфеткой.

**Начинка:** Отварите десяток яиц, остудите, очистите от скорлупы. Яйца крошите, мелко нарежьте пучок зелёного лука, пучок укропа. Можно добавить немного базилика и эстрагона. Измельчённые яйца, лук и зелень посолите, добавьте перца и перемешайте.

### Пряглы



**500 г. пшеничной муки, 2 ст. молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара песка, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла.**


Развести дрожжи в тёплом молоке, добавить сахар и 1 стакан муки. Хорошо перемешать и оставить на 30 минут.



Взбить яйца, добавить их к тесту. Туда же добавить оставшуюся муку, соль, 1 ст. ложку растительного масла. Хорошо вымесить и дать тесту постоять 30 минут в тёплом месте.

Сформировать из теста оладушки и поджарить их на хорошо разогретом масле.


### Пулярка (курица) жареная

 **1 курица, 1 большая головка чеснока, соль, чёрный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарения.**



Выпотрошенную и вымытую тушку курицы разрезать по брюшку, распластать, тщательно натереть с обеих сторон растёртым с солью и перцем чесноком. Затем тушку сложить, поместить в полиэтиленовый пакет, плотно завязать его и положить на 2 суток на верхнюю полку холодильника. По истечении этого срока в глубокую сковороду налить растительное масло на высоту примерно 1-1,5 см, нагреть его, затем опустить в него распластанную тушку курицы, предварительно сняв с её поверхности избыток чесночной массы, и обжарить с обеих сторон под крышкой до появления румяной корочки. Подавать как горячее или как холодное блюдо.


### Расстегай московский с мясом и яйцом

 **800 гр. мяса (мякоти), 70 гр. маргарина, 5 яиц, соль, перец по вкусу, масло для смазывания поверхности.**



Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельчённое мясо положить на противень и припустить. Ещё раз пропустить мясо через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформировать шарики массой примерно 150 грамм, дать им подняться 8-10 минут, раскатать круглые лепёшки, положить на них начинку по 70-80 грамм, края защепить. Сформированные расстегаи положить на листы, оставить на 10-15 минут, смазать желтком, затем выпекать при температуре 210-220 градусов. После выпечки смазать сливочным маслом. Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.

### Расстегай московский с грибами и рисом


 **200 гр. сушёных грибов, 1 головка репчатого лука, 2-3 столовые ложки маргарина, 100 гр. риса, соль, перец по вкусу, 25 гр. сливочного масла для смазывания расстегаев после выпечки.**




Сушёные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить ножом либо сечкой. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему грибы и всё жарить 3-5 минут, после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом, сформировать расстегаи и выпекать. Подавать с грибным бульоном.

### Рыжики маринованные



 1,5 ст. соли, 1,5 г. селитры, 0,62 г квасцов, развести 5 ст. воды, вскипятить, снять накипь, опустить в кипяток насухо вытертые рыжики, дать закипеть, откинуть на решето. Когда грибы обсохнут, сложить их в банку и залить горячим маринадом, вскипячённым с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей, чёрным и душистым перцем.


### Скородумки

 1,2 кг. Пшеничной муки, 12 яиц, 300 г. сливочного масла.



Муку, 12 яичных желтков, сливочное масло положить в кастрюлю и, тщательно размешав весёлкою, развести кислым молоком до надлежащей пропорции. Затем сбить 12 белков, положить в тесто и, смешав всю массу весёлкою, печь блины.

### Стерляжья уха с налимами и молоками

 1 курица, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, 1 лавровый лист, душистый перец горошком, 1 кг. свежей стерляди, 0,5 бутылки сухого шампанского, 1 пучок укропа (для добавки в готовую уху).



Для оттяжки: 2 ст. л. паюсной или чёрной зернистой икры, 0,5 ст. холодной кипячёной воды.

Отдельно подать:

- 1 пучок мелко нарезанного зелёного лука,
- 0,5 порезанного на ломтики лимона.

Курицу положить в холодную воду, на небольшом огне довести до кипения, положить коренья и душистый перец и варить под крышкой при медленном кипении 45 минут от момента закипания. За 5 минут до конца варки положить лавровый лист и посолить. После окончания варки, не открывая крышку, дать бульону настояться в течение 10 минут. Перед осветлением бульона, вынуть из него курицу.

Пока бульон варится, приготовить оттяжку для осветления бульона.

**Осветление бульона оттяжкой из икры.** Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно добавляя воду (по 1-2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масса, в которой все икринки тщательно растёрты. После этого развести массу оставшейся холодной водой (всего 0,5 стакана) и добавить немного соли. Затем добавить в оттяжку стакан горячего бульона, размешать и полученную смесь влить в бульон, хорошо размешать, закрыть кастрюлю крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при очень слабом кипении 10-15 минут. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться под крышкой (оттяжка оседает на дно), а затем процедить через хлопковую салфетку.

Пока бульон с оттяжкой кипит и затем отстаивается, разделать стерлядь.

Счистить большим ножом костные пластинки, расположенные по бокам, на брюшке, на спинке рыбы, затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, вытянуть вязигу, удалить из головы жабры, после чего тщательно промыть рыбу в холодной воде. Соскоблить ножом с кожи слизь, а затем для полного её удаления протереть рыбу салфеткой. Удалить голову, плавники (кожа не удаляется) и нарезать на порционные куски для закладки в уху.

После осветления и процеживания бульона, довести его до кипения и положить в него рыбу. При варке в бульон полезно добавить стебли петрушки и сельдерея, которые придают ухе приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок.

Когда куски стерляди всплывут, уменьшить огонь и варить ещё 15 минут.

После готовности влить шампанское, увеличить огонь, быстро немного подогреть (ни в коем случае не доводя даже до намека на кипение) и снять с огня. Дать настояться под крышкой 5 минут.

Выложить куски рыбы в подогретые тарелки, бульон ещё раз быстро процедить, залить им рыбу и посыпать укропом (или, по желанию, мелко нарезанный укроп подать отдельно). Сразу подать на стол.

Ломтики лимона, мелко нарезанный зелёный лук подать отдельно.

К ухе можно также подать расстегаи или кулебяку с визигой.

### **Сычуг (желудок) свиной, начинённый**



**Свиной желудок, щёки, свиные уши, кусочки кожи, язык, сердце и почки, лавровый лист, соль.**



Тщательно очистить и промыть свиной желудок. В кастрюлю с холодной водой положить щёки, тщательно очищенные уши, кусочки кожи, язык, сердце и почки, прибавить 2-3 лавровых листа и немного соли. Не доваривать до полной мягкости.

Дать остыть, нарезать длинными, тонкими ломтиками, а язык и почки кусками побольше. Перемешать в миске, влить несколько чашек бульона, посолить, прибавить по вкусу толчёного чёрного перца, душистого перца и кориандра. Подготовленный желудок наполнить этой смесью, укладывая более крупные куски в продольном направлении, чтобы ломтики, когда желудок будут резать на столе, вышли красивее. Зашить с концов и варить на слабом огне около 45 минут в оставшемся бульоне. Когда начинённый желудок будет готов, выложить его на доску, положить сверху небольшую тяжесть и оставить так, пока совершенно не остынет. Можно несколько часов покоптить, если есть возможность.

### Треска (лабардан) с картофелем и луком



На 750 г. рыбы – 2 головки лука, 800 г. картофеля. 300 г. помидоров. 1 ст. л. уксуса. 4 ст. л. растительного масла.



Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3-4 ст. ложки воды, посыпать помидоры солью и перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Сверху полить маслом, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовой шкаф на 20-30 минут. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

### Утрибки



Сердечки куриные, желудки куриные, печень куриная, куриный, утиный жир, 100 гр. варёно-копчёной грудинки, 2-3 луковицы, соль, перец по вкусу



Сердечки, желудки и печень почистить, освободить от прожилок, сгустков. Нарезать соломкой-лапшой, промыть в воде. Сало нарезать кубиками и обжарить в глубокой сковороде или сотейнике на среднем огне при частом помешивании. Затем добавить к салу нарезанные

кубиками или «лапшой» сердце и почки и продолжаем жарить, часто помешивая. Через 15 минут печенье кусочками, мелко нарезанный лук. Посолить, поперчить. Жарить, помешивая ещё минут пять, после чего влить доведённый до кипения бульон. Накрывать сковороду (сотейник) крышкой, убавить огонь до слабого и тушить до полной готовности.

### Шанишки с картофелем



**Тесто:** 600 г. муки, 25 г. дрожжей, 1 ст. молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, мука.

**Начинка:** 2 кг. картофеля, 2 яйца, 1,5 ст. молока, 2 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла, 2 ч. л. соли; для смазывания – яйцо или сметана. Репчатый лук, зелень – по желанию.



Молоко нагреть, чтобы оно стало тёплым, развести в нём дрожжи. Положить яйца, соль, сахар, всыпать муку и замесить тесто. Добавить размягчённое масло и месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Поставить тесто в тёплое место на 3 часа: когда поднимется, обмять и снова дать подняться. Картофель очистить, растолочь, добавить в него яйца, молоко и масло, посолить. Можно заправить жареным луком, зеленью. Раскатать небольшие лепёшки толщиной в 1 см, уложить на них немного начинки, края загнуть; смазать поверхность начинки яйцом или сметаной. Выпекать при 200 градусах примерно 25 мин.

### Щи из квашеной капусты со сметаной



**500 г. капусты квашеной, 1-2 шт. моркови, 1-2 корешка петрушки, 1 лука, 1-2 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л., масла растительного, 1,5-2 литра воды.**



Положить капусту в кастрюлю или котёл, добавить ложку томат-пюре, влить стакан воды, закрыть крышкой и тушить 1,5-2 часа. Сначала на сильном огне, затем убавить до минимума.

За 10-15 минут до окончания тушения капусты, добавить в неё обжаренные коренья и лук.

Вскипятить воду, положить капусту и варить до готовности 30-40 минут.

За 10-15 минут до окончания варки влить в кастрюлю мучную пассировку, опустить лавровый лист, перец, соль по вкусу.

В готовые щи добавить 2-3 дольки чеснока, растёртого с солью.

В тарелку со щами положить сметану, зелень. К щам хорошо подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.

## Гончаров И. А.

✓ «Но главною заботою была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом; и престарелая тётка приглашалась к совету. Всякий предлагал своё блюдо: кто *суп с потрохами*, кто лапшу или желудок, кто *рубцы*, кто красную, кто белую подливку к соусу». (12, С. 115)

«Обломов»

### Рецепты:

#### Рубец, жаренный с гречневой кашей



**500 г говяжьего, свиного или бараньего рубца, 1 луковица, 1 ст. гречневой крупы, 4 ст. ложки растительного масла, соль.**



Гречневую крупу слегка поджарить. В кипящую воду влить 1 ст. ложку растительного масла, всыпать соль, гречневую крупу и проварить. Затем посуду с крупой плотно закрыть крышкой и поместить в горячую духовку до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Рубец тщательно зачистить и положить на 5-6 ч в холодную воду, меняя её каждые 1-2 ч. Затем залить его холодной водой, посолить и варить при слабом кипении 3-4 ч. Сваренный рубец пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Прибавить к рубцу отдельно обжаренный измельчённый лук, положить рассыпчатую гречневую кашу, всё перемешать и прожарить в течение 3-5 мин.

#### Суп с куриными потрошками



**250 г. куриных сердец, 250 г. куриных желудков, 100 г. картофеля, 100 г. моркови, 100 г. репчатого лука, 50 г. корневого сельдерея, 100 г. пшена, 50 г. зелёного лука, соль, чёрный перец, лавровый лист, зелень. 2,5 л. бульона.**

Потроха подготовить, почистить и промыть проточной водой. Положить потроха в кастрюлю, залить холодной водой. При желании можно добавить морковь, лук, корень и черешок сельдерея, нарезанные маленькими кусочками. Сварить потроха до готовности. Бульон процедить. Овощи отжать и выкинуть. Потроха нарезать кусочками, накрыть плёнкой и отставить. Пшено хорошо промыть. Морковь и сельдерей нарезать соломкой, картофель – брусочками. Лук нарезать полукольцами. Спассеровать морковь и сельдерей до полуготовности.



В бульон всыпать хорошо промытое пшено, проварить 15 минут.

Добавить нарезанный крупными кубиками картофель и зажарку. Довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу. Варить до готовности картофеля. Всыпать порей. Добавить лавровый лист и потроха, проварить 3-5 минут.

Подавать с зелёным луком и зеленью.

## Державин Г. Р.

✓ «Шекснинска стерлядь золотая,  
Каймак и *бориц* уже стоят;  
В графинах вина, пунш, блистая  
То льдом, то искрами, манят;  
С курильниц благовоньи льются,  
Плоды среди корзин смеются,  
Не смеют слуги и дохнуть,  
Тебя стола вокруг ожидая;  
Хозяйка статная, молодая  
Готова руку протянуть». (13, С. 67)

«Приглашение к обеду»

✓ «Я озреваю стол – и вижу разных блюд  
Цветник, поставленный узором.


Багряна ветчина, *зелёны щи с желтком*,  
Румяно-жёлт пирог, сыр белый, раки красны,  
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером  
Там щука пёстрая: 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». (14, С. 105)

«Евгению. Жизнь Званская»

## Рецепты:

### Старинный рецепт борща


 1,5-2 л. бульона или воды, 3-4 свёклы, 250 г. капусты, морковь, корень петрушки, лук, 1 ст. л. муки, сало или жир, сахар и уксус – по вкусу.





Свёклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, прогреть с добавлением жира. После этого подлить немного бульона и тушить до мягкости. Лук поджарить с жиром, добавить морковь и пассеровать вместе. В кипящий бульон положить нашинкованную капусту, варить 15 мин, добавить тушёную свёклу, обжаренные коренья и лук, пряности, разведённую мучную заправку и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить свекольный настой и рубленый со свиным салом чеснок.

### Щи зелёные с яйцом

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



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 или в мультиварку. Затем убрать коренья. Щавель тщательно промыть, удалить стебли, тонко порезать и положить в кипящий мясной бульон. Мелко нарезать лук, оставшийся сельдерей, корень петрушки и морковь и добавить в бульон. Варить щи, пока щавель не изменит цвет на более тёмный. Затем добавить мелко порезанные укроп и чеснок. Подавать щи со сметаной и половинкой варёного яйца.

### Достоевский Ф. М.

✓«← Трапезник наш по древнему скитскому тако устроен: О четырёхдесятнице 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 пяток, ничесо же ясти, такожде и великую субботу постится нам до третьего часа и тогда вкусите мало хлеба с водою и по единой чаше вина испити. Во святой же великий четверток ядим варения без масла, прием же вино и ино сухоядением. Ибо иже в Лаодикии собор о

велицем четвертке тако глаголет: "Яко не достоит в четыредесятницу последней недели четверток разрешити и всю четыредесятницу бесчестити". Вот как у нас. Но что сие сравнительно с вами, великий отче, – ободрившись прибавил монашек, – ибо и круглый год, даже и во святую пасху, лишь хлебом с водою питаетесь, и что у нас хлеба на два дня, то у вас на всю седмицу идёт. Воистину дивно такое великое воздержание ваше.

– А грузди? – спросил вдруг отец Ферапонт, произнося букву г придыхательно, почти как хер.

– Грузди? – переспросил удивленный монашек.


– То-то. Я-то от их хлеба уйду, не нуждаясь в нём вовсе, хотя бы и в лес, и там груздем проживу или ягодой, а они здесь не уйдут от своего хлеба, стало быть чорту связаны. Ныне поганцы рекут, что поститься столь нечего. Надменное и поганое сие есть рассуждение их.

– Ох правда, – вздохнул монашек. (15, С. 193)

*«Братья Карамазовы»*

### *Рецепты:*

#### **«Белые» щи или щи «По-монастырски»**

 **500 г. белокочанной капусты, 1 морковь, сельдерей, 5 картофелин, сушёные грибы – по вкусу, 1 ч. л. сахарного песка, 3-4 зубчика чеснока, лавровый лист, соль – по вкусу, 1 луковица, перец чёрный молотый – по вкусу.**

Грибы хорошо промыть и замочить в тёплой воде на несколько часов. Затем выложить грибы вместе с настоем в кастрюлю (3,5 л), долить воды, добавить очищенную луковицу и поставить на огонь. Сварить грибы до готовности, вынуть шумовкой в миску. Капусту, если она слишком кислая, промыть холодной водой. В другую кастрюлю налить 2 ст. л. растительного масла, выложить капусту, посыпать сахаром, добавить немного грибного бульона и тушить на маленьком огне до мягкости. Морковь и сельдерей очистить и нарезать соломкой. Спассеровать на растительном масле. Грибы нарезать на кусочки. Слегка обжарить на растительном масле. Картофель очистить и нарезать брусочками. Бульон довести до кипения и опустить в него картофель. Варить на слабом огне почти до готовности. Добавить жарку и грибы. В последнюю очередь добавить капусту, посолить, если требуется, положить лавровый лист и варить на слабом огне до готовности овощей.

Чеснок очистить, пропустить через пресс и добавить в готовый суп. Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать настояться.

При подаче посыпать зеленью и зелёным луком.



## Взвар с мёдом



Сушёные яблоки промыть, перебрать и сложить в кастрюлю. Вскипятить 1,5 литра воды, залить яблоки кипятком, накрыть крышкой и оставить на 4 часа. Взвар процедить через марлю. Выдавить в него  $\frac{1}{4}$  часть лимона, добавить мёд и размешать.

## Гороховая лапша



**500 г. сушёного жёлтого гороха, 3 луковицы, 3-4 белых сушёных гриба, сельдерей.**



Отварить сушёный жёлтый горох. Воды должно быть немного, чтобы к концу варки горох полностью разварился и получилось густое пюре. Обжарить в растительном масле нарезанный лук и переложить его вместе с маслом в кастрюлю с горохом. Отварить сушёные грибы, мелко нарезать и также добавить в горох вместе с грибным отваром. Белый корень сельдерея нашинковать тонкой соломкой или измельчить на крупной тёрке, положить в кастрюлю с подготовленными для супа продуктами, влить потребное для желаемой густоты супа количество крутого, подсоленного по вкусу кипятка и проварить суп до готовности сельдерея на среднем огне, не допуская сильного кипения, чтобы не нарушить вкусовой букет супа.

Приготовить отдельно домашнюю лапшу, добавив в тесто при замешивании подогретое растительное масло (лучше горчичное). В конце варки супа добавить нужное количество лапши, лавровый лист, проварить не более минуты и убрать огонь. Дать супу настояться 10-15 минут, накрыв кастрюлю крышкой и укутав полотенцем. Подать горячим со свежим ржаным хлебом.

## Овсяная каша на яблочном соке



**1 л. яблочного сока, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 50 г. мёда, корица**

Подогреть на плите яблочный сок и добавить мёд. Не кипятить.

В горячий сок добавить овсяные хлопья, корицу и варить до готовности, помешивая.



## Ильф И. и Петров Е.

✓ «Тогда отец Фёдор, переговорив с попадшей, решил украсить своё меню кроликами, мясо которых превосходит по вкусу мясо цыплят. Из кроликов готовили жаркое, *битки*, пожарские котлеты; кроликов варили в супе, подавали к ужину в холодном виде и запекали в бабки». (16, С. 26)

«Двенадцать стульев»

### Рецепт:

#### Битки

 500 гр. свинины, 3 шт. лука, 700 гр. грибов, 50 мл. 22 % сливок, 400 мл. грибного бульона, масло растительное, соль, специи.

Для соуса: 3-4 ст. л. пшеничной муки, 15 гр. сливочного масла,

Грибы залить 200 мл. воды и отварить 10 минут. Бульон будет использоваться для соуса.

Порезать 2 головки лука и обжарить на растительном масле.

Приготовить фарш, добавить соль, специи, порезанную мелко 1 луковицу. Сформировать биточки и обжарить их с двух сторон.

Выложить в форму слоями:

1 слой – обжаренный лук

2 слой – отварные грибы

3 слой – биточки

4 слой – обжаренный лук

5 слой – отварные грибы.

Залить все слои соусом и притомить на медленном огне 40 минут.

**Приготовление соуса:** распустить сливочное масло, добавить муку и, постоянно помешивая, обжарить до коричневого цвета. Добавить соль, специи и влить 350-400 мл. грибного бульона. Всё перемешать.

## Крылов И. А.

✓ «Что за уха! Да как жирна:


Как будто янтарем подёрнулась она.

Поешь же, миленький дружочек!» (17, С. 106)

«Демьянова уха»

## Рецепт:

### Уха

 600-800 гр. судака или другой свежей рыбы, 600 гр. картофеля, 1 луковица, 350 гр. помидоров, 2 ст. л. масла, 1 лавровый лист, 10 горошин чёрного перца, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 2-3 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа, петрушки, сельдерея.



Голову, кости и кожу рыбы варить в течение 30 минут в 2,5 литрах слегка подсоленной воды. Картофель нарезать кубиками, лук мелко нарубить, залить процеженным бульоном, добавить корень петрушки и сельдерея и варить 20-25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить подготовленные куски рыбы, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист и перец горошком и проварить на слабом огне. Вынуть петрушку и сельдерей, добавить в уху масло, укроп и зелень петрушки.

## Куприн А. И.

✓ «— Я мог бы предложить пану *фаршированную еврейскую рыбу*». (18, С. 179-180)

«Жидовка»

✓ «Он опять нырнул в отгороженную часть комнаты, но тотчас же вернулся с блюдом, на котором лежала рыба, нарезанная тонкими ломтями и облитая тёмным соусом. Он также принёс с собою большой белый хлеб с твёрдой плетёной коркой, испещрённой чёрными зёрнышкам и какой-то ароматной приправы». (18, С. 179-180)

«Жидовка»

✓ «Перед обедом Стаканыч готовил себе *салат из свёклы, огурцов и прованского масла*. Все эти припасы принёс ему Тихон, друживший со старым суфлёром. Лидин-Байдаров жадно следил за стряпней Стаканыча и разговаривал о том, какой он замечательный салат изобрёл в Екатеринбурге.

— Стоял я тогда в «Европейской», — говорил он, не отрывая глаз от рук суфлёра. — Повар, понимаешь, француз, шесть тысяч жалованья в год. Там ведь на Урале, когда наедут золотопромышленники, такие кутежи идут... миллионами пахнет!..

— Всё вы врётё, актер Байдаров, — вставил, прожёвывая говядину, Михаленко.

— Убирайтесь к чёрту! Можете спросить кого угодно в Екатеринбурге, вам всякий подтвердит... Вот я этого француза и научил. Потом весь город

нарочно ездил в гостиницу пробовать. Так и в меню стояло: салат а-ля Лидин-Байдаров. Понимаешь: положить груздочков солёненьких, нарезать тоненько крымское яблоко и один помидорчик и накрошить туда головку лука, картофеля варёного, свёклы и огурчиков. Потом всё это, понимаешь, смешать, посолить, поперчить и полить уксусом с прованским маслом, а сверху чуть-чуть посыпать мелким сахаром. И к этому ещё подаётся в соуснике растопленное малороссийское сало, знаешь, чтобы в неё шкварки плавали и шипели... Уд-ди-вительная вещь! – прошептал Байдаров, даже зажмурясь от удовольствия». (19, С. 171)


*«На покое»*

✓ «Наконец мы добрались до ресторана и заказали себе *гуляш и* масляш. Первое – какое-то национальное мясное кушанье пополам с красным перцем, а второе – приторное венгерское вино». (20, С. 33)

*«Прапорщик армейский»*

## *Рецепты:*

### Гуляш

 750 гр. говядины, 1кг. картофеля, 100 гр. жира, 1 большая луковица, 3-4 сладких перца, 3-4 помидора, 1 ст. л. муки, 20 гр. красного перца, 1/2 ч. л. майонеза, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. молотого перца – чёрного.




Мясо помыть, нарезать небольшими кубиками весом по 20-30 грамм. Овощи обработать. Лук мелко порубить и обжарить на жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать, добавить мясо, специи, немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, вновь долить воды. Когда мясо станет мягким, положить нарезанный кубиками картофель, полосками – перец, а через 10 минут – помидоры. Всё залить водой и варить до полной готовности.

По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу. Их можно положить прямо в суп или предварительно обжарить в жире и подать отдельно.

### Салат из свёклы, огурцов




 2-3 свёклы, 1-2 свежих огурца, ½ банки майонеза, 1 долька чеснока, зелень петрушки, алыча.

Сырую свёклу вымыть, очистить, натереть на крупной тёрке. Добавить нарезанные соломкой огурцы и редис и нарезанную дольками алычу.

Затем всё перемешать, залить майонезом, посыпать зеленью петрушки и рубленым чесноком.

### Щука фаршированная

 **1 щука массой 1 кг., 1 луковица, 2 желтка, 50 гр. булки, 1/2 ст. молока, 1,5 ст. л. манной крупы, 50 гр. масла, соль, чёрный молотый перец, мускатный орех.**



Щуку очистить, срезать плавники, промыть, надрезать кожу вокруг головы, отделить от мякоти и снять её «чулком» от головы к хвосту. Отрезать хвост. Если на коже имеются повреждения, порезы, их необходимо зашить. Мякоть рыбы отделить от костей и позвоночной кости. Из головы, позвоночной кости, овощей и приправ сварить бульон. Посолить его только в конце варки. Для приготовления рыбной массы пропустить через мясорубку мякоть щуки, булку, размоченную в молоке и отжатую, пассерованный лук, перемешать и добавить к этой массе желтки, манную крупу, измельчённый мускатный орех, чёрный молотый перец, соль.

Фарш перемешать, хорошо взбить. Кожу щуки заполнить не слишком плотно рыбной массой, зашить, завернуть в намоченную салфетку, залить процеженным тёплым бульоном. Медленно нагревать и варить на очень слабом огне около 1 часа. Можно по желанию припустить рыбу в небольшом количестве воды.

Готовую рыбу положить на блюдо, украсив зеленью петрушки, листьями салата, свежими помидорами и огурцами. Отдельно подать хрен, горчицу.

### Лесков Н. С.


✓ «Он часто был зван к таким «столам» архитриклином и хлебодаром, потому что был справедлив... и основательно знал, кто какого пирога стоит – с горохом, с морковью или *печёнкой*». (21, С. 13)

*«Несмертельный Голован»*

### Рецепт:

#### Начинка из печени для пирогов



 **250 гр. печени, 150 гр. репчатого лука, 70 гр. растительного масла, 100 гр. сыра, соль и перец по вкусу.**

Печень обмыть, очистить от плёнки и желчных протоков, нарезать кусками, положить на разогретую с растительным маслом сковороду и быстро обжарить; влить 2 ст. ложки воды, прикрыть

крышкой и потушить 5 минут. Лук очистить и нарезать. Остуженную печень пропустить с луком через мясорубку. К начинке добавить натёртый на мелкой тёрке сыр, посолить, добавить перец и растереть в пышную массу. Если масса окажется слишком густой, развести её бульоном из костей, отваром из овощей или сметаной.

## **Лукьяненко С. В.**

✓ «Мартин отмерил двести миллилитров риса – обычной среднезернистой иберики, сорта демократичного и доступного любому работающему человеку. Была у иберики лёгкая тенденция к слипанию при варке, но при правильном приготовлении вполне преодолимая.

Мартин готовил *кашу* правильно.

Высыпанный в кастрюльку рис Мартин залил тремястами миллилитрами кипятка. Вода, конечно, была не из-под крана, а из нормальной пятилитровой фляги с питьевой водой. Это там, на пыльных тропинках далёких планет, Мартин готов был пить воду из козлиного копытца. Дома опускаться нельзя! Эту истину всегда соблюдали английские джентльмены, отправляясь нести бремя белого человека, и в большинстве своём тоже жили долго и счастливо – если не умирали от дизентерии.

Кастрюльку Мартин закрыл тяжёлой плотной крышкой и поставил на сильный огонь. Электрические плиты – для американцев. Они к синтетике привычные.

Ровно три минуты каша бурлила на сильном огне. Мартин бдительно поглядывал, чтобы крышка не подсакивала и не выпускала пар. Но кастрюлька тоже была правильная и пар держала.

Через три минуты Мартин убавил огонь и поставил таймер на семь минут. Каша начала успокаиваться, вариться по-настоящему.

И последние две минуты Мартин позволил каше попыхтеть на слабом огне, уже не разогревающим, а лишь поддерживающем тепло.

Двадцать минут – не так уж и тяжело, верно?

Выключив огонь, Мартин, разумеется не стал снимать кашу с плиты и не открыл крышки. Он неспешно заварил чай – зелёный, очень полезный для людей курящих, недосыпающих и вообще ведущих бурный образ жизни. Да и гармонирует он с рисом куда лучше, чем густой чёрный настой, который принято пить в «цивилизованном» мире.

В деле заварки чая, в том числе и зелёного, хитростей вроде бы и нет. Берёшь хорошую питьевую воду, берёшь чайник правильной формы и размера, ополаскиваешь его кипятком, засыпаешь чай из расчёта одной чайной ложки на человека и одной – для чайника. Настаиваешь положенное время – очень важно не дать чаю перестояться, особенно зелёному! И пьёшь.

Но чай капризен и куда сильнее, чем кофе, зависит от того, кто его готовит. И чайник, кроме обязательных ингредиентов; надо класть чуть-чуть души. Вот тогда он получается. А некоторые знакомые Мартина хоть и



использовали тот же самый сорт чая, заливали его таким же кипятком, отмеряли время по часам – получить божественного напитка не могли! Увы, но это суровая правда жизни. В таких случаях стоит пить «Lipton» и не мечтать о большем...

Дав каше настояться ровно двенадцать минут, Мартин открыл крышку. С улыбкой, как на доброго старого знакомого, посмотрел на рассыпчатую, но одновременно плотную кашу. Отсёк от пачки кусочек сливочного масла размером с солдатскую пайку – тридцать граммов. Бросил поверх риса. И аккуратно размешал кашу ложкой – следя за тем, чтобы именно размешивать, но ни в коем случае не растирать, не разминать.

Вот теперь можно было и приступать». (22, С. 186-187)

«Спектр»

✓ «Вначале он принялся готовить закуску. Исток в кофейной мельничке сахар до состояния лёгкой пудры, высыпал в блюдце. Бросил в мельницу десяток кофейных зёрен и превратил их в пыль, негодную даже для «эспрессо». Смешал с сахаром. Теперь оставалось лишь нарезать тонкими ломтиками лимон и посыпать полученной смесью, соорудив знаменитую «николашку», замечательную закуску под коньяк, главный вклад последнего русского царя в кулинарию... Сполоснул под краном и обдал кипятком лимон, нарезал тонкими кругами, посыпал сахарно-кофейной пудрой. Некоторые эстеты рекомендовали добавить к гармонии кисло-сладко-горького вкуса ещё и солёную ноту – крошечной щепоткой соли или маленькой порцией икры. Но это Мартину всегда казалось излишеством и чревоугодием». (22, С. 275)

«Спектр»

### Рецепт:

#### Рисовая каша (рассыпчатая, сладкая)



1,5 ст. риса, 2 ст. воды, 2 ст. молока, 3 ст. л. сахара, ½ ч. л. корицы или бадьяна, 3-4 ст. л. сливочного масла.



Рис промыть, засыпать в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил. Держать на сильном огне 10 минут, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-6 мин, после чего снять с огня, укутать тёплым и лишь через 15-20 мин открыть крышку.

Затем переложить рис в другую посуду, долить горячее молоко и дать молоку впитаться в рис, не подогревая. Заправить сахаром, молотыми пряностями и маслом и прогреть ещё 3-4 минуты в духовке или на водяной бане.

## Мельников-Печёрский П. И.

✓ «Обед был подан обильный, кушаньям счёту не было. На первую перемену поставили разные пироги, постные и рыбные. Была *кулебяка с пшеном и грибами*, была другая *с вязигой, жирами, молоками и сибирской осетриной*. Кругом их, ровно малые детки вокруг родителей, стояли блюда с разными пирогами и *пряженцами*. Каких тут не было!.. И кислые подовые на ореховом масле, и пряженцы с сёмгой, и ватрушки с грибами, и оладьи с зернистой икрой, и пироги с тельным из щуки. Управились гости с первой переменою, за вторую принялись: для постника Стуколова поставлены были лапша соковая да *щи с грибами*, а разрешившим пост уха из жирных ветлужских стерлядей». (23, С.265)

«В лесах»

✓ «Новая перемена явилась на стол – блюда рассольные. Тут опять явились стерляди разварные с солёными огурцами да морковью, кроме того поставлены были осетрина холодная с хреном, да белужья тёшка с квасом и капустой, *таврanchук осетрий, щука под чесноком и хреном, нельма с солёными подновскими огурцами, а постнику грибы разварные с хреном, да тёртый горох с ореховым маслом*, да каша соковая с маковым маслом.

За рассольной переменной были поданы жареная осетрина, *лещи, начинённые грибами*, и непомерной величины караси. Затем сладкий пирог с вареньем, *левашники*, оладьи с сотовым мёдом, сладкие кисели, киевское варенье, ржевская пастила и отваренные в патоке дыни, арбузы, груши и яблоки.

Такой обед закатил отец Михаил... А приготовлено всё было хоть бы Никитишне впору. А наливки одна другой лучше: и вишнёвка, и ананасная, и поляниковка, и морошка, и царица всех наливок, благовонная сибирская облепиха. А какое пиво монастырское, какие меда ставленные – чудо. Таково было «учреждение» гостям в Красноярском скиту». (23, С. 266)

«В лесах»

### Рецепты:

#### Горох тёртый



100 г. сушёного гороха, 2 головки чеснока, 5 г. лимонного сока, 20 г. растительного масла, 20 г. зелени петрушки, соль – по вкусу.



Горох замочить на сутки, слить воду, залить холодной водой и варить. Сваренный горох растереть через сито, добавить толчёный чеснок, соль, лимонный сок, растительное масло и хорошо перемешать. Подать как холодное блюдо, украсив зеленью петрушки и зёрнами граната.

## Грибы разварные с хреном



**500 г. свежих грибов, 5 желтков, 1/2 стакана сметаны, 6 ст. л. хрена, сахар, соль, лимонная кислота и зелень – по вкусу**

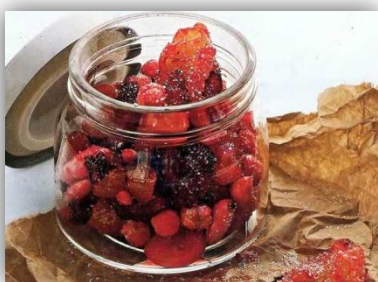


Грибы нарезать крупными ломтиками, отварить, процедить. Яичные желтки растереть со сметаной, смешать с натёртым хреном, добавить сахар, соль, лимонную кислоту по вкусу. Выложить грибы в салатник и залить их соусом, после чего украсить зеленью.

## Киевское варенье



**1 л. воды, 800 г. сахара, 1 кг. ягод, 1 кг. фруктов.**



Годятся любые фрукты – крыжовник, вишня, абрикосы (удалить косточки), клубника. Приготовить сахарный сироп. Для этого надо растворить в воде сахар и довести до кипения (в сироп закладывается каждый раз по 1 кг плодов). Подготовленные плоды опустить в кипящий сахарный сироп и варить около 10 минут. Затем откинуть плоды на дуршлаг и дать сиропу стечь. Лучше оставить на ночь. Плоды разложить на противне и сушить в духовке при 35-40 °С. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, обсыпать сахаром. Хорошо встряхнуть, чтобы убрать излишек сахара. Сложить сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрыть.

## Кулебяка с начинкой из пшена и грибов



**1,5 кг. Дрожжевого безопарного теста.**

**Для начинки из каши:** 2 ст. молока или сливок, сливочное масло, немного воды, соль, 1 ст. пшена.

**Для начинки из овощей:** 2 брюквы, растительное масло, 3 луковицы, соль, 3 моркови, чёрный молотый перец, 1 кабачок.

**Для начинки из грибов:** 3 яйца, лавровый лист, растительное или сливочное масло, несколько горошин чёрного перца, 100 г. сушёных грибов, чёрный молотый перец, 1 луковица, соль.

**Для промазывания кулебяки и противня:** 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла,

**Приготовление начинки из каши:** Промытую крупу выложить в глубокую посуду, влить молоко (можно смешанное с водой) или сливки, присыпать солью и варить (до полного приготовления). Соединить приготовленную кашу с маленькими кубиками масла (сливочного) и перемешать.

**Приготовление начинки из овощей:** Морковь и брюкву помыть, переложить в кастрюлю, залить прохладной водой и отварить (до полного приготовления). Затем приготовленные овощи немного охладить, очистить и измельчить при помощи крупной тёрки.



В отдельную посуду влить воду, присыпать солью, довести до кипения и положить в неё тыкву и кабачок (заранее вымытые) на три минуты. Приготовленные овощи высушить, охладить, очистить и также измельчить с помощью крупной тёрки. Очищенные луковицы нарезать маленькими кубиками, положить в сковороду с разогретым растительным маслом и жарить золотистого цвета. Все подготовленные овощи смешать, присыпать чёрным перцем, посолить и снова перемешать.

### **Приготовление начинки из грибов:**

Грибы (сушёные) замачиваем в прохладной воде на три (лучше четыре) часа. Затем в эту же воду положить несколько горошин чёрного перца, лавровый лист и варить до размягчения грибов, затем переложить грибы в дуршлаг. Подготовленные таким образом грибы нарезать маленькими кусочками. Очищенную крупную луковицу измельчить кубиками, которые положить в сковороду с разогретым маслом (сливочным), добавить кусочки грибов и жарить несколько минут.


Предварительно отваренные и очищенные яйца нарезать кубиками, соединить с обжаренными луком и грибами, присыпать чёрным перцем, посолить и перемешать. Такую начинку можно разбавить небольшим количеством грибного отвара.

Поднявшееся тесто поделить на два одинаковых кусочка, каждый из них раскатать по форме круга. На пласт теста положить начинку слоями: первый слой – пшённая каша, второй – смесь из яиц, грибов и лука, третий – натёртые овощи. Все разложенные слои полить чайной ложкой растительного масла, и небольшим количеством овощного бульона, прикрыть второй лепёшкой, которую плотно скрепить по краям с нижним пластом теста.

Подготовленный пирог оставить при комнатной температуре на 15 минут для расстойки. Обмазать яйцом, проколоть вилкой для выхода пара. Выпекать кулебяку с пшённой кашей, овощами и грибами 50 минут при температуре в 190-210<sup>0</sup>. Кулебяку вынуть, обмазать растительным маслом, оставить для пропитки на несколько минут.



### **Кулебяка с вязигой**

 Отварить любую рыбу. Остудить, нарезать большими кусочками. Намочить с вечера вязигу в холодной воде, а утром сварить до

мягкости, изрубить, смешать с жареным на растительном масле мелко изрубленным луком.

Раскатать дрожжевое тесто. Положить на него толстый слой вязиги, а сверху слой рыбы, опять слой вязиги и опять слой рыбы и, таким образом разложить всю начинку по всему коржу до краёв. Прикрыть другим коржом теста, защипать и посадить в русскую печь или духовку.

### Левашники



**400 г. муки, 2 яйца, 2/3 ст. воды, 20 г. водки, 40 г. сахара, 1 ст. варенья, 300 г. растительного масла, соль по вкусу**



Просеять пшеничную муку, сделать в ней воронку. В холодную воду всыпать сахар, соль, добавить водку, яичный белок, хорошо всё размешать и вылить в середину воронки из муки. Замесить очень крутое тесто, раскатать его очень тонким слоем и нарезать квадратики. На одну сторону квадратика положить варенье, свернуть квадратик по диагонали, края склеить яичным желтком. В небольшую кастрюлю налить растительное масло и поставить её на огонь. Когда масло сильно разогреется, каждое изделие проколоть вилкой и обжарить. Подавать левашники очень горячими.

### Лещ, фаршированный грибами




**Лещ, 3 луковицы, 400 г. шампиньонов, 1 лимон, соль, кориандр и чёрный перец по вкусу, 100 г. растительное масло.**



Рыбу помыть, почистить, удалить все внутренности. Опять помыть и сделать небольшие надрезы сбоку. Смешать соль, перец, кориандр. Натереть леща смесью перца, кориандра и перца. Оставить рыбу на 40-60 минут. Лук почистить, порезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле. Промыть шампиньоны, нарезать их вдоль, обжарить. Смешать приготовленные грибы с луком. Готовую начинку положить в брюшко леща. Чтобы начинка не выпадала из рыбы, закрепить разрез зубочистками. Порезать лимон полукольцами. Два ломтика положить под жабры. Обернуть хвост леща в фольгу. Переложить рыбу в духовку и запекать около 30 минут при температуре 180 градусов. По истечению 30 минут рыбу смазать майонезом и оставить запекаться ещё на 10 минут. Через 40 минут вынуть рыбу и в надрезы вставить половинки лимона. Отправить рыбу в духовку ещё на 5 минут и подавать к столу.


## Нельма в рассоле

 **500 г. свежей нельмы, 2 солёных огурца, 1 ст. л. огуречного рассола, 200 г. свежих белых (или 100 г. солёных) грибов, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. подсолнечного масла.**



Очистить и порезать на кусочки нельму, очищенные от кожицы и порезанные огурцы. Очистить свежие грибы (шампиньоны или белые) промыть и нарезать на ломтики. Между кусками рыбы выложить огурцы с грибами. Всё посолить и поперчить, влить 1,5 стакана бульона (можно воды), добавить 1 ст. ложку огуречного рассола и проварить на медленном огне под крышкой в течение 20–25 минут. Затем бульон процедить в другую кастрюлю и вновь поставить на огонь. После того, как объем выпариваемого бульона сократится до 1 стакана, приготовить соус. Нельма в рассоле подаётся на тёплом блюде, сверху на каждый кусочек выкладываются грибы с огурцами и заливается соус, предварительно процеженный через сито. На гарнир прекрасно подойдёт отварной картофель.

## Пряженцы


 **60 г. муки, 7,5 ст. л. сахара, 7,5 ст. л. масла, 20 г. сметаны, 10 яиц, 0,5 ч. л. соли, соды на кончике ножа, 10 г. масла для обжаривания.**



Муку просеять, добавить соду, сахар, сметану, яйца, масло, замесить тесто и раскатать его в пласт толщиной около 0,5 см. Вырезать полосы, порезать их с одной стороны под углом, чтобы получилось подобие веточки. Можно выемкой вырезать различные фигурки. В глубокой сковороде разогреть топленое масло и жарить в нём пряженцы, переворачивая их по мере обжаривания.

При подаче к столу к столу пряженцы полить сметаной либо мёдом.

## Тавранчук

 **300 г. рыбы трёх видов, 150 г. огурцов солёных, 100 г. моркови, 100 г. репы, 30 г. солёных грибов, 15 г. корня петрушки, лавровый лист, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.**



Рыбу вымыть, почистить и отделить от костей, порезать кусками. Солёные огурцы очистить и порезать без семян. Морковь, репу, корни петрушки промыть, почистить и порезать кубиками. Солёные грибы отжать и нарезать

мелко. В глиняный горшок выложить слоями – овощи и грибы, перец, лист лавровый, рыбу, овощи, рыбу и т. д. Залить водой, добавить масло растительное и тушить.

### Щи кислые с грибами



Квашеную капусту слегка промыть, залить небольшим количеством грибного бульона (на мясном отваре); добавить нашинкованные морковь, репчатый лук, петрушку, грибы из бульона, чёрный перец горошком и тушить на слабом огне, часто помешивая; подогреть до кипения остальной бульон и влить в тушёную капусту, а когда щи закипят, положить в них нарезанный картофель (очень немного) и варить до его готовности, посолить по вкусу; незадолго до снятия с огня добавить лавровый лист и удалить его, закончив варку; кастрюлю со щами укрыть чем-либо тёплым и держать так 2-3 ч. Одновременно со щами на стол подать сметану.

### Щи из свежей капусты с сушёными грибами



20-30 г. грибов, 600 г. капусты, 70 г. лука репчатого, 30 г. лука-порея, 75 г. моркови, 20 г. петрушки, 60 г. репы, по 30 г. масла, томата-пюре и сметаны, 15 г. муки, перец, лавровый лист, соль, зелень по вкусу.



Отварить грибы и вынуть их шумовкой из бульона, а в него поместить нашинкованную белокочанную капусту и дать закипеть; присоединить поджаренные на растительном масле грибы, репу, коренья, разрезанные кусочками, лук – соломкой, посолить и варить на слабом огне 15-25 мин; поджарить муку с томатом-пюре и поместить в кипящие щи, туда же опустить чёрный перец горошком и лавровый лист.

Подать на стол, заправив в тарелках сметаной и посыпав измельчённой зеленью укропа и лука.

### Щука под соусом с хреном



1.2 кг. щуки, уксуса, 2–3 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 30 зёрен чёрного перца, 1.5 ст. тёртого хрена, 4-5 лаврового листа, 1 л. растительного масла, 1 л. муки, 1 морковь, 1 петрушку, 1.5 ст. сметаны.



Очищенную, нарезанную и несолёную щуку положить в кастрюлю, залить бульоном, сваренным

из пряностей, нескольких луковиц и уксуса, варить на большом огне под крышкой. 1 ложку масла, 1/2 ложки муки, 1.5 стакана тёртого хрена, слегка поджарить, развести 1 стаканом рыбного бульона, 1.5 стаканами сметаны, смешать, вскипятить, облить щуку.

## Неверов А. В.

✓ «На бугорке присели отдохнуть. Вытащили тряпички с солью, расстелили на травке. Серёжка сказал:

- У меня соли больше, чем у тебя.
- А хлеб у тебя есть?
- Положила мама четыре картошки.
- Картошкой не наешься, хлеба надо.
- Где я возьму?

Мишка нахмурился.

В мешке у него лежал кусок *травяного хлеба*. Хорошо, если бы и у Серёжки лежал кусок травяного хлеба. Тогда у обоих поровну, а теперь невыгодно. Куснут раза по три – останется половина.

– Почему ты хлеба не взял маленько?

Серёжка лежал на животе, обсасывая травку. Глаза у него стали скучными, верхняя губа плаксиво топырилась. Поглядел он в ту сторону, где деревня осталась – даже колокольни не видать. Поле кругом да столбы телеграфные. Если назад вернуться – до вечера не дойдёшь.

Жалко стало товарища Мишке.

Вспомнил уговор – помогать друг другу, отломил кусочек хлебца.

– На! Придём на станцию, отдашь. Ты думаешь, хлеба мне жалко?» (24, С. 14)

*«Ташкент - город хлебный»*

### Рецепт:

#### Хлеб из лебеды



Из зёрен лебеды или сразу, готовят муку, или сначала готовят крупу, которую потом мелют в муку.



Способ приготовления крупы из лебеды, ничем не отличается от приготовления крупы из ячменя или овса. Сначала веянием и просеиванием через грохот (вибрационное сито) освобождают лебеду от всех посторонних семян. Потом необходимо столочь лебеду в ступе, чтобы очистить её от травянистой коры, обварить кипятком и высушить в печи. Высушенную лебеду снова толочь в ступе, пока она не очистится от черноватой коры, в которой заключены зёрна.



Быстрее это можно сделать, если вместо толчения, пропустить зёрна раза два в жерновах, потом отвеять муку или мякину и крупа готова. С этой мукой, при варении каши, поступать, как и со всякой другой крупой, то есть несколько раз промыть прежде водой.

Из этой крупы молотая мука без всякого вреда употребляется на печение хлеба, разумеется, с примесью небольшого количества ржаной муки.

## Носов Н. Н.

✓ «Сев за стол и получив от официанта тарелку *гречневой каши*, Пончик вооружился ложкой и принялся есть. Каша была хорошая, с маслом, но всё же Пончику показалось, что в ней чего-то недостает. Он сразу сообразил, что в каше недоставало соли, и стал искать на столе солонку. Убедившись, что солонки на столе не было, он запустил в карман руку, вынул щепотку соли и посолил кашу. Его действия привлекли внимание остальных посетителей. Увидев, что толстенький коротышка посыпал каким-то белым порошком кашу, после чего с удовольствием принялся уплетать её, все с любопытством стали поглядывать на него, а сидевший рядом коротышка спросил:

– Скажите, что это за порошок, которым вы посыпали кашу? Должно быть, новое лекарство какое-нибудь?

– Никакое не лекарство, а просто соль, – сказал Пончик.

– Какая соль? – не понял коротышка.

– Ну просто соль. Столовая соль, – пояснил Пончик. – Вы что, соли никогда в жизни не видели?

Коротышка в недоумении пожал плечами:

– Не понимаю, о какой соли вы говорите?

– Должно быть, здешние жители едят пищу без соли, – сказал Пончик.

А вот у нас все кушанья едят с солью. Это очень вкусно. Если хотите, попробуйте.

Он протянул щепотку соли лунному коротышке, который как раз в это время ел суп.

– Как же её есть? – спросил коротышка.

– Бросьте в суп и размешайте. Увидите, как будет вкусно.

Коротышка бросил соль в суп, размешал ложкой и с некоторой опаской, словно боялся обжечься, попробовал. Сначала он сидел, застыв на месте и только моргал глазами, будто прислушивался к своим внутренним ощущениям, а потом все увидели, как его лицо медленно расплылось в улыбке. Проглотив ещё ложку супа, он воскликнул:

– Просто бесподобно! Совсем другой вкус!

Склонившись над тарелкой, он принялся хлебать суп, крикая от удовольствия, чмокая губами и расхваливая кушанье на все лады. Как раз в это время официант принес ему каши.

– Скажите, а кашу тоже можно есть с солью? – спросил коротышка.

– Всё можно, - ответил Пончик, – и суп, и борщ, и щи, и бульон, и кашу, и макароны, и вермишель, и салат, и картошку... Даже простой хлеб можно есть с солью. От этого он делается только вкусней». (25, С. 352-353)

«Незнайка на Луне»

### Рецепт:

#### Гречневая каша



1 ст. гречневой крупы, 2 ст. воды, по 1 ч. л. соли и сливочного масла.



Перебрать гречневую крупу, очистив от мусора и испорченных зёрен. Промыть холодной водой несколько раз и немного просушить. Затем положить гречку в сковороду и прокалить-прожарить, помешивая, пока крупа не станет золотистой и не появится приятный лёгкий аромат жареного зерна. В кастрюле растопить масло, добавить соль и обжаренную гречневую крупу, всё перемешать, залить горячую воду. Как только вода закипит, огонь убавить до минимума, кастрюлю закрыть крышкой и томить 15-20 минут. Когда выкипит вся вода – каша готова. Добавить масло и подать на стол.

### Окуджава Б. Ш.

✓ «Пленный турок под Измаилом показал мне удобный и нехитрый способ приготовления оленины. Он вырезал из мяса лучшие куски и насаживал их на боевую шпагу, перемежая колечками лука, и всё это вращал над раскалённым углём, поливая виноградным вином. Под коричневой корочкой дымилась мягкая плоть, не потерявшая природного вкуса, сок тёк по пальцам, олений дух витал меж нами, и глаз был остр, и голова ясна, и мысли возвышенны, и хотелось вчерашнему врагу руку положить на плечо и сказать: «Прости, брат». А если к такому кусочку подкинуть на тарелку лёгкую пригоршню *мочёной брусники*, чтобы и истинного вкуса оленины не заглушить, но и как бы добавить ей природного антуража, тогда, кто знает, может, и раскаяния подступят стремительнее...» (26, С. 40)

«Свидание с Бонапартом»

### Рецепт:

#### Мочёная брусника



Брусника, 1 л. сырой воды, 0,5 ст. сахара, 0,5 ч. л. соли.  
Ягоды брусники перебрать, промыть водой.

Ягоды высыпать в ёмкость и залить заливкой. Прикрыть ягоды деревянным кружком. Ёмкость с ягодами перенести в прохладное тёмное место.

**Приготовление заливки:** смешать 1 литр воды, 0,5 ст. сахара, 0,5 ч. л. соли. Заливку вскипятить, остудить до комнатной температуры.

## Прокофьева С. Л.

✓ «– Едут! Едут! – заверещал поварёнок, подскакивая около окна.

По мосту, изогнутому, как спина кошки, катила карета.

– Её любимую кастрюлю с помятым боком! Её старую поварёшку.

Через минуту двери распахнулись, и в кухню со скоростью летящего снаряда ворвалась Барбацуца.

Все как-то сразу стали пониже ростом, потому что у всех невольно подогнулись колени.

Барбацуца была тощая длинная старуха. Один глаз у неё был закрыт чёрной повязкой, что делало её удивительно похожей на морского разбойника. В другом глазу полыхало поистине адское пламя, отчего она сразу становилась похожей на ведьму.

Остальное было не лучше. Длинный нос криво оседлали разбитые очки с закинутой за одно ухо петлёй и бечёвкой.

Из-под чепца торчали пучки волос, напоминающие перья седой вороны.

Одета старуха была в старый домашний халат, на ногах стоптанные шлёпанцы.

– Лентяйки! Бездельницы! Белоручки!

Придворные дамы разом уткнулись носами в колени.

Только мелко дрожали лопатки.

– Молоко! – рявкнула Барбацуца.

Она опрокинула кувшин с молоком над кастрюлей, щедро поливая молоком раскалённую плиту.

– Соль! Сахар! Крупу! – слышалось из клубов молочного пара.

Всё это Барбацуца тут же, не глядя, бухнула в кастрюлю.

– Дровишек!

Загудело пламя.

Барбацуца взгромоздилась на табуретку. В клубах белого пара мелькнули её локти, зелёные, как незрелые бананы. Барбацуца повыше засучила рукава и старой поварёшкой принялась размешивать кашу.

Пузыри вздувались и оглушительно лопались, как будто в кастрюле началась война. Летела к потолку копоть и чёрными бабочками валилась в кашу.

– Готово! – прошамкала Барбацуца.

Двое слуг с благоговением наклонили кастрюлю. На золотое блюдо потекла манная каша: белая, пышная, как взбитые сливки...

... – Дорогая Барбацуца! – растроганно сказал главный повар. – Вы знаете, *манная каша* – самое любимое блюдо нашего короля. А манная каша, которую варите вы, божественна, бесподобна. Вероятно, вы знаете секрет, как её варить.

– Надоело... – мрачно проворчала Барбацуца, глядя вниз и шевеля пальцами, вылезшими из драной туфли.

– Как – надоело? – изумился и испугался главный повар.

– Я тоже человек... Всю жизнь – манная каша. Без выходных. Надоело...

... – А кто обещал мне помощниц?


– Но... – главный повар беспомощно указал на придворных дам...

– Эти?..» (27, С. 16)

«Лоскутик и Облако»

### Рецепт:

#### Манная каша

 300 гр. молока, 200 гр. воды, 1/3 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, горсть изюма (или любых сухофруктов), 50-100 гр. сливочного масла.



Перемешать молоко с водой и поставить смесь на плиту. После закипания положить соль, сахар, перемешать. Постепенно всыпать манную крупу, постоянно помешивая кашу, чтобы не образовывалось комков. Как только манная каша забурлит, выкладываем в неё сливочное масло и вымытые сухофрукты, выключаем плиту, закрываем крышкой и напариваем около десяти-пятнадцати минут.

### Пушкин А. С.

✓ «...А сидели мы часа три, и обед был славный; *пирожное бланманже* синее, красное и полосатое...» (28, С. 105)

«Барышня-крестьянка»


✓ «Вошёл: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток,  
Пред ним *roast-beef* окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Стразбурга пирог нетленный  
Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым». (29, С. 14)

«Евгений Онегин»

## Рецепт:



### Бланманже кофейное

 2 ст. молока,  $\frac{3}{4}$  ст. молотого кофе, 1 ст. сахара,  $\frac{1}{2}$  ст. сливок,  $\frac{1}{4}$  ст. распущенного желатина.

Вскипятить 2 раза молоко, молотый кофе, сахар, процедить, влить сливки, снова вскипятить, отставить, влить распущенный желатин (на 4 стакана бланманже распустить 2 ст. ложки желатина в горячей воде,  $\frac{1}{2}$  стакана), размешать, разлить по формам.

### Ростбиф

 Мясо (любое), соль, растительное масло.



Мясо (филейную часть, тонкий край или вырезку) обмыть, срезать сухожилия, посолить, целым куском положить на разогретый с маслом противень или сковороду и слегка обжарить. Затем поставить его в духовой шкаф и жарить до готовности. Через каждые 10-15 минут поливать мясо образовавшимся соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или воды. Продолжительность жарения зависит от того, какой желательнее приготовить ростбиф – прожаренный, средний или с кровью.

Когда ростбиф готов, снять его со сковороды, нарезать ломтиками и уложить на блюдо. На гарнир можно подать нарезанную дольками морковь и зелёный горошек, заправленные маслом, картофель (отварной, жаренный, в молоке или в виде пюре). Мясо полить процеженным соком, образовавшимся при жарении, и растопленным маслом. Отдельно к ростбифу можно подать огурцы и зелёный салат.

## Салтыков-Щедрин М. Е.

✓ «Там на столе уже дымится *щи* и в сторонке, на деревянном лотке, лежит большой кус говядины, которую Иван Михайлович крошит на мелкие куски. Головлёв садится несколько поодаль, закуривает трубку в долгое время не знает, как поступить относительно своего насыщения.

– Хлеб да соль, господа! – наконец говорит он, – щи-то, кажется жирные?

– Ничего щи! – отзывается Иван Михайлович, – да вы бы, сударь, и себе спросили!» (30, С. 121)

«Господа Головлёвы»

✓ «Ещё в доме было всё тихо, а он уж сбегал к повару на кухню и узнал, что к обеду заказано: на горячее щи из свежей капусты, небольшой горшок, да вчерашний суп разогреть велено, на холодное – *полоток солёный* да сбоку две пары котлеточек, на жаркое – баранину да сбоку четыре бекасика, на пирожное – *малиновый пирог со сливками*.

– Вчерашний суп, полоток и баранина – это, брат, постылому! – сказал он повару, – пирога, я полагаю, мне тоже не дадут!

– Это как будет угодно маменьке, сударь.

– Эхма! А было время что и я дупелей едал! едал, братец! Однажды с поручиком Гремякиным даже на пари побился, что сряду пятнадцать дупелей съем, – и выиграл! Только после этого целый месяц смотреть без отвращения на них не мог!

– А теперь и опять бы покушали?

– Не даст! А чего бы, кажется, жалеть! Дупель – птица вольная: ни кормить её, ни смотреть за ней – сама на свой счет живёт! И дупель некупленный, и баран некупленный – а вот поди ж ты! знает, ведьма, что дупель вкуснее баранины, – ну и не даст! Сгноит, а не даст! А на завтрак что заказано?

– Печёнка заказана, грибы в сметане, сочни...

– Ты бы хоть соченька мне прислал... постарайся, брат!

– Надо постараться. А вы вот что, сударь. Ужо, как завтракать братцы сядут, пришлите сюда земского: он вам парочку соченьков за пазухой пронесёт». (30, С. 127)

«Господа Головлёвы»

✓ «– Кушайте, кушайте! Вам – ничего!

– Мне – ничего! У меня и лёгкие, и почки, и печёнка, и селезёнка – всё в исправности. Да, бишь! Вот что! – обращается он к женщине в чёрном платье, которая приостановилась у дверей, словно прислушиваясь к барскому разговору – что у вас нынче к обеду готовлено?

– Окрошка, да битки, да цыплята на жаркое, – отвечает женщина, как-то кисло улыбаясь.

– А рыба солёная у вас есть?

– Как сударь, рыбы не быть! Осетрина есть, севрюжина...Найдётся рыбы – довольно!

– Так скамандуй ты нам к обеду ботвиньи с осетринкой...звёнышко, знаешь, да пожирнее!» (30, С. 148)

«Господа Головлёвы»

✓ – «Вчера, – читал взволнованным голосом один генерал, – у почтенного начальника нашей древней столицы был парадный обед. Стол сервирован был на сто персон с роскошью изумительною. Дары всех стран назначили себе как бы рандеву на этом волшебном празднике. Тут была и

«шекснинска стерлядь золотая», и питомец лесов кавказских – фазан, и, столь редкая в нашем севере в феврале месяце, земляника...» (31, С. 373)

*«Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил»*

✓ «Из Тулы пишут: вчерашнего числа, по случаю поимки в реке Упе осетра (происшествие, которого не запомнят даже старожилы, тем более что в осетре был опознан частный пристав Б.), был в здешнем клубе фестиваль. Виновника торжества внесли на громадном деревянном блюде, обложенного огурчиками и держащего в пасти кусок зелени. Доктор П., бывший в тот же день дежурным старшиною, заботливо наблюдал, дабы все гости получили по куску. Подливка была самая разнообразная и даже почти прихотливая...» (31, С. 373)


*«Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил»*

✓ «Из Вятки пишут: один из здешних старожилков изобрёл следующий оригинальный способ приготовления ухи: взяв живого налима, предварительно его высечь; когда же, от огорчения, печень его увеличится...» (31, С. 373)

*«Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил»*

## *Рецепты:*


### **Пирог со свежей малиной**

 **3 ст. муки, 500 г. малины, 1,5 ст. сахарного песка, 1,5 ст. сметаны, сливочное масло для смазывания противня, 0,7 ст. Растительного масла, ванилин, взбитые сливки, разрыхлитель.**



Взбить массу из яиц и сахара, потом постепенно добавить сметану, масло растительное, ванилин, муку и разрыхлитель. Всё вымесить и выложить на смазанный лист противня. Ягоды малины рассыпать по всей поверхности будущего пирога, немного их «притопив» в нём. Поставить всё в разогретый до 180<sup>0</sup> духовой шкаф. После готовности украсить взбитыми сливками и ягодками.

### **Полоток**

 Полоток – половина распластанной птицы, солёной, копчёной, вяленой или засушенной.

**1 кг. соли, 50 гр. селитры, 90 гр. кориандра, 13 гр. чёрного перца, 40 гр. лаврового листа, 40 гр. душистого перца, 25 гр. гвоздики.**



Откормленных гусей, предназначенных на полотки, ощипать, выпотрошить, разрезать вдоль на две части, вытереть полотенцем, пока они ещё не совсем остыли, вынуть все кости, оставить одни ножки, посолить точно так же, как солят солонину. Часто эти полотки солят в одном бочонке с говядиной. Если же солятся отдельно, то на 20 пар полотков, которые могут весить 32 кг, взять сухой соли 1 кг, селитры 50 г, кориандра 90 г, чёрного перца 13 г, лаврового листа 40 г, душистого перца 40 г, гвоздики 25 г. Всё, кроме кориандра, мелко истолочь, смешать и, складывая полотки в бочонок, каждый ряд осыпать этой смесью, пока не наполнится бочонок. Тогда положить доньшко, сверху камни, держать в умеренном тепле двое суток, чтобы соль распустилась. Забить бочонок, засмолить, как можно тщательнее, вынести на холод, переворачивая два раза в неделю, то на одно дно, то на другое. В марте месяце полотки надо вынуть, вытереть, коптить как ветчину.

### Толстой Л. Н.

✓ «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 солёных грибов, и ещё то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, всё находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и *кравивные щи*, и курица под белым соусом, и белое крымское вино – всё было превосходно и чудесно». (32, С. 54-55)

«*Анна Каренина*»

✓ «Мгновенно расстелив свежую скатерть на покрытый уже скатертью круглый стол под бронзовым бра, он пододвинул бархатные стулья и остановился пред Степаном Аркадьичем с салфеткой и карточкой в руках, ожидая приказаний.

– Если прикажете, ваше сиятельство, отдельный кабинет сейчас опростается: князь Голицын с дамой. Устрицы свежие получены.

– А! устрицы.

Степан Аркадьич задумался.

– Не изменить ли план, Левин? – сказал он, остановив палец на карте. И лицо его выражало серьёзное недоумение. – Хороши ли устрицы? Ты смотри!

– Фленсбургские, ваше сиятельство, остендских нет.

– Фленсбургские-то, фленсбургские, да свежи ли?

– Вчера получены-с.



– Так что ж, не начать ли с устриц, а потом уж и весь план изменить?  
А?

– Мне всё равно. Мне лучше всего щи и каша; но ведь здесь этого нет.

– Каша а ла рюсс, прикажете? – сказал татарин, как няня над ребёнком, нагибаясь над Левиным.

– Нет, без шуток; что ты выберешь, то и хорошо. Я побегал на коньках, и есть хочется. И не думай, – прибавил он, заметив на лице Облонского недовольное выражение, – чтоб я не оценил твоего выбора. Я с удовольствием поем хорошо.

– Ещё бы! Что ни говори, это одно из удовольствий жизни, – сказал Степан Аркадьич. – Ну, так дай ты нам, братец ты мой, устриц два, или мало – три десятка, суп с кореньями...

– Прентаньер, – подхватил татарин. Но Степан Аркадьич, видно, не хотел ему доставлять удовольствие называть по-французски кушанья.

– С кореньями, знаешь? Потом тюрбо под густым соусом, потом... ростбифу; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Татарин, вспомнив манеру Степана Аркадьича не называть кушанья по французской карте, не повторял за ним, но доставил себе удовольствие повторить весь заказ по карте: «Суп прентаньер, тюрбо сос Бомарше, пулард а лестрагон, маседуан де фрюи...» – и тотчас, как на пружинах, положив одну переплетённую карту и подхватив другую, карту вин, поднес её Степану Аркадьичу.

– Что же пить будем?

– Я что хочешь, только немного, шампанское, – сказал Левин.

– Как? Сначала? А впрочем, правда, пожалуй. Ты любишь с белою печатью?

– Каше блан, – подхватил татарин.

– Ну, так этой марки к устрицам подай, а там видно будет.

– Слушаю-с. Столового какого прикажете?

– Ньюи подай. Нет, уж лучше классический шабли.

– Слушаю-с. Сыру вашего прикажете?

– Ну да, пармезан. Или ты другой любишь?

– Нет, мне всё равно, – не в силах удерживать улыбки, говорил Левин.

И татарин с развешивающимися фалдами над широким тазом побежал и чрез пять минут влетел с блюдом открытых на перламутровых раковинах устриц и с бутылкой между пальцами.

Степан Аркадьич смял накрахмаленную салфетку, засунул её себе за жилет и, положив покойно руки, взялся за устрицы.

– А недурны, – говорил он, сдирая серебряною вилочкой с перламутровой раковины шлюпающих устриц и проглатывая их одну за другой». (32, С. 168-169)

*«Анна Каренина»*

✓ «...Граф (Ростов. - С. О.) в халате ходил по зале, отдавая приказание клубному эконому и знаменитому Феоктисту, старшему повару Английского клуба, о спарже, свежих огурцах, землянике, телёнке и рыбе для обеда князя Багратиона. Граф со дня основания клуба был его членом и старшиною. Ему было поручено от клуба устройство торжества для Багратиона, потому что редко кто умел так на широкую руку, хлебосольно устроить пир, особенно потому, что редко кто умел и хотел приложить свои деньги, если они понадобятся на устройство пира. Повар и эконом клуба с весёлыми лицами слушали приказания графа, потому что они знали, что ни при ком, как при нём, нельзя было лучше поживиться на обеде, который стоил несколько тысяч.

– Так смотри же, гребешков, гребешков в тортю положи, знаешь!

– Холодных, стало быть, три?.. – спрашивал повар.

Граф задумался.

– Нельзя меньше, три... майонез – раз, – сказал он, загибая палец...


– Так прикажете стерлядей больших взять? – спросил эконом.

– Что ж делать, возьми, коли не уступают». (33, С. 409-410)

*«Война и мир»*

### *Рецепт:*

#### **Ши крапивные**

 **4 ст. ошпаренной крапивы, 2 ст. л. гречневой крупы (ядрицы), 1 ст. л. риса, 1 картофелина, 2 яйца, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, петрушка, сельдерей, 1 ст. л. укропа, 8 горошин чёрного перца, 100 г сметаны, 1,25 л воды.**



В кипящую подсоленную воду или готовый мясной бульон положить пряные овощи, мелко нарезанный лук, крупу и кипятить в течение 10-12 мин.

Затем положить крапиву, подготовленную следующим образом. Листья молодой крапивы (верхние три-четыре листа) освободить от стебельков, тщательно промыть несколько раз в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, быстро откинуть на дуршлаг, не давая крапиве пустить сок, и сразу же мелко нарезать. Варить крапиву в бульоне 10-12 мин.

Снять щи с огня, заправить чесноком, укропом, лимонной кислотой, дать настояться.

## Тургенев И. С.

✓ «Нужно ли рассказывать читателю, как посадили сановника на первом месте между штатским генералом и губернским предводителем, человеком с свободным и достойным выражением лица, совершенно соответствовавшим его накрахмаленной манишке, необъятному жилету и круглой табакерке с французским табаком, – как хозяин хлопотал, бегал, суетился, потчевал гостей, мимоходом улыбался спине сановника и, стоя в углу, как школьник, наскоро перехватывал тарелочку супу или кусочек говядины, – как дворецкий подал рыбу в полтора аршина длины и с букетом во рту, – как слуги, в ливреях, суровые на вид, угрюмо приставали к каждому дворянину то с малагой, то с дрей-мადерой и как почти все дворяне, особенно пожилые, словно нехотя покоряясь чувству долга, выпивали рюмку за рюмкой, – как, наконец, захлопали бутылки шампанского и начали провозглашаться задравные тосты: всё это, вероятно, слишком известно читателю». (34, С. 255)

«Гамлет Щигровского уезда»

✓ «Вязовнин любил хорошо покушать и охотно говорил о том, как приятно хорошо кушать и что значит иметь вкус; Крупицын ел всё, что ни подавали ему, лишь бы только над чем потрудиться. Попадались ли ему щи с кашей – он с удовольствием хлебал щи и заедал их кашей; представлялся ли ему немецкий жидкий суп – он с той же готовностью налегал на суп, а случалась тут каша – он и кашу туда же валил в тарелку – и ничего. Квас любил он, по собственному выражению, как отца родного, а вина французские, особенно красные, терпеть не мог и называл кислятиной». (35, С. 104)

«Два приятеля»

✓ «Борис Андреевич кушал гораздо меньше: с него достаточно было *куриной котлетки* или *двух яиц всмятку с маслом...*» (35, С. 105)

«Два приятеля»

✓ «Обед был русский, без затей, но сытный и Петру Васильевичу гораздо более пришёлся по вкусу, чем ухищрённые яства вдовы». (35, С. 106)

«Два приятеля»

✓ «Обед был действительно недурен и, в качестве воскресного, не обошёлся без трепещущего желе и *испанских ветров (пирожного)*». (36, С.53)

«Мой сосед Радиков»

## Рецепты:

### «Испанский ветер» (пирожное-меренги)



#### Старинный рецепт:

Взбить как можно лучше 10 белков, прибавляя понемногу 10 столовых ложек мелкого просеянного сахара, сейчас же класть ложкою кучками на железный лист, вымазанный воском, и тут же ставить в негорячую печь подсохнуть, лучше всего после хлебов на ночь; можно также прибавить протёртую на мелкой тёрке цедру лимона.

#### Современный рецепт:

**1 ст. сахара, 4 белка.**



Сначала белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем постепенно тонкой струйкой всыпать сахарный песок при непрерывном взбивании.

Взбитую белковую массу при помощи кондитерского мешка быстро отсаживать в виде лепёшек, ракушек, шишек, ёжиков на противни, смазанные маслом или застланные пергаментной бумагой. Лист с отформованными меренгами необходимо ставить в только что зажжённую газовую духовку и медленно, в течение 1,5–2 ч. выпекать-сушить при температуре не выше 100 градусов.

### Куриные котлеты



**100 гр. куриного мяса, 1 яйцо, 15 гр. сливочного масла, 15 гр. грибов, 10 гр. топлёного масла, 15 гр. панировочных сухарей, соль, зелень.**



Куриную мякоть с кожей пропустить через мясорубку и вымешать с солью и яйцами. Сформировать котлеты, фаршированные сливочным маслом и рубленными отварными грибами. Запанировать в сухарях, смочить во взбитом яйце и вторично запанировать. Поджарить на топлёном масле и подавать с картофелем, зелёным горошком, украсив зеленью.

### Яйца всмятку



Вымытые яйца опустить в кипящую воду и варить в течении 3-4 минут. Яйца всмятку можно сварить и без кипячения. Для этого яйца положить в кастрюлю и залить кипятком, что бы вода покрыла их. В воде яйца надо продержать 10



минут, затем воду слить, снова залить кипятком и вынуть их через 2-3 минуты. Белок яйца, сваренный таким способом, не твердеет, а только сгущается в нежную белую массу, желток же остается полужидким.

## Чехов А. П.

✓ «В это время вошла сиделка с новыми мисками. На этот раз в мисках было *жаркое с картофелем*.

– А где же хлеб-то? – спросила сиделка.

Вместо ответа Пашка надул щёки и выдохнул воздух.

– Ну, зачем сожрал? – сказала укоризненно сиделка. – А с чем же ты жаркое есть будешь?

Она вышла и принесла новый кусок хлеба. Пашка отродясь не ел жареного мяса и, испробовав его теперь, нашёл, что оно очень вкусно. Исчезло оно быстро, и после него остался кусок хлеба больше, чем после щей. Старик, пообедав, спрятал свой оставшийся хлеб в столик; Пашка хотел сделать то же самое, но подумал и съел свой кусок». (37, С. 102)

«Беглец»

✓ «**Шабельский** – Учёные с сотворения мира думают и ничего умнее солёного огурца не придумали... Пётр, поди-ка ещё принеси огурцов да вели на кухне изжарить четыре пирожка с луком. Чтоб горячие были.

**Лебедев** – Водку тоже хорошо икрой закусывать. Только как? С умом надо... Взять икры паюсной четвёрку, две луковочки зелёного лучку, прованского масла, смешать всё это и, знаешь, этак... поверх всего лимончиком. Смерть! От одного аромата угоришь.

**Боркин** – После водки хорошо тоже закусывать жареными пескарями. Только их надо уметь жарить. Нужно почистить, потом обвалить в толчёных сухарях и жарить досуха, чтобы на зубах хрустели... хру-хру-хру...

**Шабельский** – Вчера у Бабакиной была хорошая закуска – белые грибы». (38, С. 48)

«Иванов»

✓ «Берут *карасей* обыкновенных, ещё живых... животрепещущих, и в молоко... День в молоке они, сволочи, поплавают, и потом как их в сметане на скворчащей сковороде изжарят, так потом, братец ты мой, не надо твоих ананасов!» (39, С. 9)

«Невидимые миру слёзы»

✓ «Надворный советник Семён Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать *блины*... Перед ним, как перед полководцем, осматривающим поле битвы, расстилалась целая картина. Посреди стола, вытянувшись во фронт, стояли стройные бутылки. Тут были три сорта водок,

киевская наливка, рейнвейн. Вокруг напитков в художественном беспорядке теснились сельди с горчичным соусом, кильки, сметана, зернистая икра (3 рубля 40 копеек за фунт), свежая сёмга и прочее. Подтыкин глядел на всё это и жадно глотал слюнки... Но вот, наконец, показалась кухарка с *блинами*... Семен Петрович, рискуя обжечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлёпнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочери... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой, обмазал их икрой. Места, на которых не было икры, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет... Подтыкин глянул на дело рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины жирный кусок сёмги, кильку и сардинку, потом уже, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот... Но тут его хватил апоплексический удар». (40, С. 144-145)

*«О бренности»*

✓ «...Гадость рыба, грош цена, а между тем икра – удивление! Распороть ей брюхо, выпустить отседа икру, смешать её, знаешь, с толчёными сухариками, лучком, перцем и – приидите, насладимся!» (41, С. 53)

*«Свадьба с генералом»*

## *Рецепты:*

### Старинный русский рецепт блинов Царских



**Тесто:** 200 гр. сливочного масла, 1/2 ложки померанцевой воды, 6 желтков, чашку сахара, 1/2 стакана густых сливок, 100 гр. муки, лимонного соку, 1/2 бутылки жидких сливок.

**Соус бешамель:** 100 гр. муки, 2,5 ст. сливок



Взять 200 гр. сливочного масла, растопить его, процедить сквозь частую салфетку в каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынет, 6 желтков, мешать хорошенько лопаточкой в одну сторону, потом положить туда же 1 чайную чашку сахара, мешать на льду, пока не начнёт пениться.


Между тем приготовить следующий бешамель: 100 гр. муки т. е. 3/4 стакана, развести 1/2 бутылкою сливок, прокипятить, мешая постоянно, чтобы бешамель был такой густоты, как тесто для блинов, сняв с огня мешать бешамель на льду пока не остынет; тогда влить его в приготовленное масло с желтками и сахаром, опять вертеть в ту же сторону, прибавив 1/2 ложки померанцевой воды; положить 1/2 стакана густых взбитых в пену

сливок, опять размешать и когда уже будет накрыто на стол, печь на небольшом огне на сковородках средней величины.

Блины не снимать со сковороды ножом, а опрокидывать их со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый ряд блинов сахаром и сбрызгивая немного лимонным соком.

Сложенные таким образом друг на друга блины, обрывать и украсить сверху вареньем или желе. Взять: 200 гр. сливочного масла, 1/2 ложки померанцевой воды, 6 желтков, чашку сахара, 1/2 стакана густых сливок, 100 гр. муки, лимонного соку, 1/2 бутылки жидких сливок. (Варенье или желе)

### Жаркое от Чехова

 120 г. мяса, 200 г. картофеля, 25 г. моркови, 20 г. лука репчатого, 10 г. масла растительного, 10 г. жира, 4 г. томат-пасты, несколько зубчиков чеснока, 40 г. огурцов, 80 г. бульона, перец горький, соль, лавровый лист, зелень – по вкусу.




Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать кубиками, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить. Сняв с огня, добавить очищенный, помытый и мелко нарезанный репчатый лук, посыпать перцем и перемешать.

Мясо очистить от жил и плёнок, нарезать кусочками 1х3х3 сантиметра, положить на сковороду с разогретым жиром и обжарить до румяной корочки. После этого добавить немного бульона или воды, томат-пасту, накрыть крышкой и тушить 30-40 минут.

В сотейник положить слоями подготовленные овощи вперемешку с обжаренным мясом, влить бульон, добавить соль, лавровый лист, перец горький, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне до готовности. При подаче на стол на тарелки положить жаркое, посыпать чесноком, зеленью, положить нарезанный солёный огурец.

### Караси в молоке

 Караси, 1 крупная луковица, 3 яйца, панировочные сухари, растительное масло, сметана, молоко.



Свежую рыбу помыть и на два-три часа положить в молоко (если позволяет время, то лучше на десять часов поставить в холодильник). После выпотрошить, почистить. Насухо протереть бумажным полотенцем. Крупную луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Два-три яйца взбить и смешать с жареным луком. Это кляр для рыбы.

Тушки обмакнуть в яично-луковую смесь, обвалить в сухарях. Обжаривать на растительном масле с обеих сторон на сильном огне до хрустящей корочки. Сложить рыбу в глубокую сковороду, залить сметаной, дать закипеть. Потомить десять минут – блюдо готово.

## Шмелёв И. С.

✓ «И вносит старший официант Никодимыч, с двумя подручными, на голубом фаянсе, – громадный, невиданный арбуз! Все так и загляделись. Тёмные по нём полосы, наполовину взрезан, алый-алый, сахарно-сочно-крупчатый, светится матово слезой снежистой, будто иней это на нём, мелкие чёрные костянки в гнездах малинового мяса... и столь душистый, – так все и услышали: свежим арбузом пахнет, влажной, прохладной свежестью. Ну, видом одним – как сахар прямо. Кто и не хотел, а захотели. Кашин первый попробовал – и крикнул ужасно непристойно – «а, чёррт!..» Ругнул его протодьякон – «за трапезой такое слово!..». И сам попался: вот-дак ч...чудесия!..», и вышло полное «удивление». (42, С. 266)

«Лето Господне»

✓ «Отец сам всегда делает *ботвинью*. Вокруг фаянсовой, белой, с голубыми закраинками, миски стоят тарелочки, и на них всё весёлое: зелёная горка мелко нарезанного луку, тёмно-зелёная горка душистого укропу, золотенькая горка толчёной апельсинной цедры, белая горка струганого хрена, бурозелёная – с ботвиньей, стопочка тоненьких кружочков, с зёрнышками, – свежие огурцы, мисочка льду хрустального, глыба белуги, в крупках, выпирающая горбом в разводах, лоскуты нежной белорыбицы, сочной и розовато-бледной, плёночки золотистого балычка с краснинкой. Всё это пахнет по-своему, вязко, свежо и остро, наполняет всю комнату и сливается в то чудесное, которое именуется – ботвинья. Отец, засучив крепкие манжеты в крупных золотых запонках, весело всё размещивает в миске, бухает из графина квас, шипит пузырьками пена. Жара: ботвинья теперь – как раз. Все едят весело, похрустывают огурчиками, хрящами – хру-хру». (42, С. 266)

«Лето Господне»

### Рецепт:

#### Ботвинья



1 л. кваса, 100 г. шпината, 100 г. крапивы, 150 г. щавеля, 25 г. сахара, 6 г. соли.

Шпинат с крапивой и щавель припустить по отдельности, соединить, протереть, развести квасом, заправить солью, сахаром.





Разлить ботвинью по тарелкам и сразу же подать к столу. Отварную рыбу, ломтики свежих огурцов, нашинкованный зелёный лук, тёртый хрен, листовой салат подать отдельно.

## Шолохов М. А

✓ «То снилось ему, будто ест он варёную *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...*» (43, С. 266)

«Поднятая целина»

✓ «План у деда Щукаря был гениально прост: подстеречь курицу, осторожно схватить её и обезглавить, чтобы наварить *каши с курятиной* и тем самым снискать себе в бригаде почёт и уважение». (43, С. 503)

«Поднятая целина»

✓ «*Вареники со сметаной* – тоже святая еда, лучше любого причастия, особливо 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». (43, С.504)


«Поднятая целина»

✓ «А не плохо бы к обеду *кусоч баранинки*, этак фунта на четыре, смолоть! Особливо – жареной, с жирком, или, на худой конец, *яишни с салом*, только вволю...» (43, С.504)

«Поднятая целина»

## Рецепты:

### Баранина жареная

 **Баранина, сливочное масло, соль, отварной картофель, фасоль в томате или масле, зелень петрушки и укропа.**

Кусок баранины (ножку, почечное место) обмыть, зачистить, посыпать солью и целым куском положить на противень или сковороду; полить баранину 2-3 столовыми ложками растопленного масла, поставить в духовой шкаф и жарить до готовности, периодически поливая образовавшимся соком.



Готовую баранину нарезать ломтиками, уложить на блюдо, прибавить гарнир – картофель

отварной с маслом или жареный, а также можно фасоль в томате или масле, посыпать зеленью петрушки или укропом и полить процеженным соком

### Баранья требушка отварная



**1 кг. бараньего желудка, 10 гр. соли.**



Бараний желудок тщательно промыть холодной водой с солью. Зачистить с внутренней и внешней стороны, дать воде стечь и вывернуть жировой частью внутрь. Подготовленный желудок залить холодной подсоленной водой и варить в течение 2-2,5 часов при слабом кипении в открытой посуде, периодически переворачивая. Подать в холодном виде (нарезанным) с овощами, салатом из редьки

### Блины скороспелые



**500 гр муки, 3 ст. воды, 2-3 яйца, 1 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. соли, соды и лимонной кислоты.**



Яйца смешать с 3 стаканами тёплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать весёлкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или винокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

### Вареники с творогом



**500гр творога, 3/4 ст. сметаны, 2 яйца, 2 ст. пшеничной муки, 2 ст. л. сахара и 2 ст. л. масла.**




В холодной воде или в молоке (1/2 стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного масла, 1/2 чайной ложки соли и всё это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.




### Яичница с салом

 **2 яйца, 45 гр. сала, соль.**

Сало нарезать мелкими кубиками или тонкими ломтиками и поджарить (можно добавить лук – 20 грамм). Залить яйцами, посолить и довести до готовности. Яичницу посыпать зеленью петрушки или зеленым луком


### Полевая каша

 **2 ст. пшена, 0,6 кг. курицы, 100 гр. сала, 2 луковицы, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки.**



Подготовленную курицу нарубить небольшими кусочками, положить в подсоленную кипящую воду и варить до полуготовности, после чего добавить промытое пшено и варить до готовности. Сваренную кашу заправить нарезанным луком, зеленью петрушки и салом

### Суп-лапша домашняя с потрохами

 **80 гр. потрохов домашней птицы, 20 гр. моркови, 10 гр. петрушки, 1 луковица, 10 гр. сливочного масла, специи, зелень.**

**Для лапши: 40 гр. муки, яйцо, вода, соль.**

Коренья и лук нарезать соломкой, спассеровать и положить в кипящий бульон (сваренный из потрохов). Закипятив, засыпать лапшу, предварительно отсев муку через сито. За 5-6 минут до окончания варки добавить специи. При подаче к столу в тарелки положить потроха.



Лапшу приготовить так: муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, вылить в него яйцо, всыпать соль и, постепенно подливая воду, замесить крутое тесто. Раскатать тонкий пласт, разрезать его на полоски шириной 4-5 см, сложить их одна на другую и мелко нарезать (соломкой), затем разложить лапшу тонким слоем и подсушить.

## Алфавитный указатель заглавий

### А

Анна Каренина – 62  
Антоновские яблоки – 17

### Б

Барышня-крестьянка – 58  
Беглец – 67  
Братья Карамазовы – 39

### В

В лесах – 48  
Война и мир – 64

### Г

Гамлет Щигровского уезда – 65  
Господа Головлёвы – 59, 60

### Д

Два приятеля – 65  
Двенадцать стульев – 42  
Демьянова уха – 42  
Детская книга – 11

### Е

Евгений Онегин – 58  
Евгению. Жизнь Званская – 38

### Ж

Жидовка – 43

### И

Иванов – 67

### Л

Лекарство против страха – 18  
Лето Господне – 70  
Лоскутик и Облако – 57

### М

Мастер и Маргарита – 12

Мёртвые души – 22, 23, 24, 25  
Мой сосед Радилов – 65  
Москва и москвичи – 20

## Н

На покое – 43  
Невидимые миру слёзы – 67  
Незнайка на Луне – 55  
Несмертельный Голован – 45  
Ночь перед Рождеством – 25

## О

О бренности – 67  
Обломов – 37

## П

Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил – 60  
Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном  
Никифоровичем – 25  
Поднятая целина – 71  
Прапорщик армейский – 44  
Приглашение к обеду – 38

## Р

Ревизор – 25, 26

## С

Свадьба с генералом – 68  
Свидание с Бонапартом – 56  
Собачье сердце – 13, 14  
Спектр – 46, 47  
Старосветские помещики – 26

## Т

Ташкент – город хлебный – 54

## Именной указатель

### А

Акунин Б. – 11

### Б

Булгаков М. – 12

Бунин И. А. – 17

### В

Вайнеры, Аркадий и Георгий –18

### Г

Гиляровский В. А. – 20

Гоголь Н. В. – 22

Гончаров И. А. – 37

### Д

Державин Г. Р. – 38

Достоевский Ф. М. – 39

### И

Ильф И. А. – 42

### К

Крылов И. А. – 42

Куприн А. И. – 43

### Л

Лесков Н. С. – 45

Лукьяненко С. – 46

### М

Мельников-Печёрский П. И. – 48

### Н

Неверов А. В. – 54

Носов Н. Н. – 55

### О

Окуджава Булат – 56

### П

Петров Е. – 42

Прокофьева С – 57  
Пушкин А. С. – 58

## С

Салтыков-Щедрин М. Е. – 59

## Т

Толстой Л. Н. – 62  
Тургенев И. С. – 65

## Ч

Чехов А. П. – 67

## Ш

Шмелёв И. – 70  
Шолохов М. А. – 71

### **Список использованной литературы и Интернет-сайтов**

1. Акунин, Б. Детская книга [Текст] / Б. Акунин. – Москва : ОЛМА-ПРЕСС, 2005. – С. 272-273.
2. Булгаков, М. Мастер и Маргарита [Текст] : роман / М. Булгаков. – Москва : АСТ, 2001. – С. 61, 392, 399.
3. Булгаков, М. Собачье сердце [Текст] : повести и рассказы / М. Булгаков. – Харьков : Фолио; Москва : АСТ, 2001. – С. 35-36. – (Мастера).
4. Бунин, И. А. Антоновские яблоки [Текст] : повести и рассказы / И. А. Бунин // Бунин, И. А. Антоновские яблоки / И. А. Бунин. – Москва : Дет. лит., 1975. – С. 21-22.
5. Вайнеры, Аркадий и Георгий. Лекарство против страха [Текст] / Аркадий и Георгий Вайнеры // Вайнеры Аркадий и Георгий. Лекарство против страха. Завещание Колумба / Аркадий и Георгий Вайнеры. – Москва : Сигма-пресс, 1997. – С. 266-267.
6. Гиляровский, В. А. Москва и москвичи [Текст] / В. А. Гиляровский // Гиляровский, В. А. Москва и москвичи / В. А. Гиляровский. – Санкт-Петербург : Азбука-классика, 2008. – С. 133.
7. Гоголь, Н. В. Мёртвые души [Текст] / Н. В. Гоголь. – Москва : Дет. лит., 2005. – С. 12, 70, 77, 92, 119, 182. – (Школьная библиотека).
8. Гоголь, Н. В. Ночь перед Рождеством [Текст] / Н. В. Гоголь // Гоголь Н. В. Вечера на хуторе близ Диканьки / Н. В. Гоголь. – Москва : ЭКСМО, 2003. – С. 150-151.
9. Гоголь, Н. В. Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем [Текст] / Н. В. Гоголь // Гоголь Н. В. Вечера на хуторе близ Диканьки / Н. В. Гоголь. – Москва : ЭКСМО, 2003. – С. 544.
10. Гоголь, Н. В. Ревизор [Текст] / Н. В. Гоголь. – Москва : Дет. лит., 1983. – С. 48, 61.

11. Гоголь, Н. В. Старосветские помещики [Текст] / Н. В. Гоголь // Гоголь Н. В. Вечера на хуторе близ Диканьки / Н. В. Гоголь. – Москва : ЭКСМО, 2003. – С. 279.
12. Гончаров, И. А. Обломов [Текст] : роман / И. А. Гончаров. – Москва : Дрофа, 2004. – С. 115.
13. Державин, Г. Р. Приглашение к обеду [Текст] / Г. Р. Державин // Державин, Г. Р. Водопад : избранные стихотворения / Г. Р. Державин. – Москва : Дет. лит., 1984. – С. 67.
14. Державин, Г. Р. Евгению. Жизнь Званская [Текст] / Г. Р. Державин // Державин, Г. Р. Водопад. избранные стихотворения / Г. Р. Державин. – Москва : Дет. лит., 1984. – С. 105
15. Достоевский, Ф. М. Братья Карамазовы : роман [Текст] / Ф. М. Достоевский. – Москва : Дрофа, 2003. – С. 193 (Библиотека отечественной классической художественной литературы).
16. Ильф, И. А. Двенадцать стульев [Текст] / И. А. Ильф, Е. П. Петров. – Москва : Пушкинская библиотека ; Вагриус, 2004. – С. 26. – (Внеклассное чтение).
17. Крылов, И. А. Демьянова уха [Текст] / И. А. Крылов // Крылов, И. А. Басни. Комедии. Повесть / И. А. Крылов. – Москва : ПОЛИГРАФРЕСУРСЫ, 2000. – С. 106. – (Библиотека школьника).
18. Куприн, А. И. Жидовка [Текст] / А. И. Куприн // Куприн, А. И. Сборник / А. И. Куприн. – Москва : Звонница-МГ, 2000. – С. 179-180. – (Библиотека мировой новеллы).
19. Куприн, А. И. На покое [Текст] / А. И. Куприн // Куприн, А. И. Повести и рассказы / А. И. Куприн. – Москва : Худ. лит., 1986. – С. 171. – (Классики и современники).
20. Куприн, А. И. Прапорщик армейский [Текст] / А. И. Куприн // Куприн, А. И. Повести и рассказы / А. И. Куприн. – Москва : Сов. Россия, 1987. – С. 33.
21. Лесков, Н. С. Несмертельный Голован [Текст] / Н. С. Лесков // Лесков, Н. С. Левша : рассказы и повести / Н. С. Лесков. – Москва : Дет. лит., 2002. – С. 131. – (Школьная библиотека).
22. Лукьяненко, С. Спектр : фантаст. Роман [Текст] / С. В. Лукьяненко. – Москва : АСТ ; ЛЮКС, 2004. – С. 186-187, 275. – (Звездный лабиринт).
23. Мельников-Печёрский, П. И. В лесах. В 2-х кн. Кн. 1 [Текст] / П. И. Мельников-Печёрский. – Москва : Худ. Лит., 1989. – С. 265-266.
24. Неверов, А. В. Ташкент – город хлебный [Текст] / А. В. Неверов. – Санкт-Петербург-Москва : Речь, 2015. – С. 14.
25. Носов, Н. Н. Незнайка на Луне [Текст] / Н. Н. Носов. – Москва : ОНИКС, 2000. – С. 352-353.
26. Окуджава, Булат. Свидание с Бонапартом [Текст] / Булат Окуджава. – Москва : Советский писатель, 1985. – С. 40.
27. Прокофьева, С. Лоскутик и Облако [Текст] / С. Прокофьева. – Москва : Стрекоза, 1998. – С. 16.



- 28.**Пушкин, А. С. Барышня-крестьянка [Текст] / А. С. Пушкин // Пушкин, А. С. Повести Белкина. Пиковая дама : повести / А. С. Пушкин. – Москва : Дет. лит., 2001. – С.105. – (Школьная библиотека).
- 29.** Пушкин, А. С. Евгений Онегин : роман в стихах [Текст] / А. С. Пушкин. – Москва : Дет. лит., 1999. – С. 14. – (Школьная литература).
- 30.**Салтыков-Щедрин, М. Е. Господа Головлёвы [Текст] / М. Е. Салтыков-Щедрин // Салтыков-Щедрин, М. Е. Избранные произведения / М. Е. Салтыков-Щедрин. – Москва : Дет. лит., 1976. – С. 121, 127, 148. – (Школьная библиотека).
- 31.**Салтыков-Щедрин, М. Е. Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил [Текст] / М. Е. Салтыков-Щедрин // Салтыков-Щедрин, М. Е. Избранные произведения / М. Е. Салтыков-Щедрин. – Москва : Дет. лит., 1976. – С. 373. – (Школьная библиотека).
- 32.**Толстой, Л. Н. Анна Каренина [Текст] / Л. Н. Толстой. – Москва : Худ. лит., 1985. – С. 54-55, 168-169. – (Библиотека классики).
- 33.** Толстой, Л. Н. Война и мир [Текст] : роман: в 4 т. / Л. Н. Толстой. – Москва : Дрофа, 2003. – Т.1-2. – С. 409-410. – (Библиотека отечественной классической художественной литературы).
- 34.** Тургенев, И. С. Гамлет Шигровского уезда [Текст] / И. С. Тургенев // Тургенев, И. С. Сочинения : в 3 т. / И. С. Тургенев. – Москва : Наука, 1979. – Т. 3. – С. 255.
- 35.**Тургенев, И. С. Два приятеля [Текст] // И. С. Тургенев // Тургенев, И. С. Первая любовь. Повести / И. С. Тургенев. – Москва : ЭКСМО, 2006. – С. 104-106. – (Русская классика).
- 36.** Тургенев, И. С. Мой сосед Радилов [Текст] / И. С. Тургенев // Тургенев, И. С. Сочинения : в 3 т. / И. С. Тургенев. – Москва : Наука, 1979. – Т. 3. – С.53.
- 37.**Чехов, А. П. Беглец [Текст] / А. П. Чехов // Чехов, А. П. Лошадиная фамилия: рассказы и водевили / А. П. Чехов. – Москва : Дет. лит., 2001. – С.102. – (Школьная библиотека).
- 38.** Чехов, А. П. Иванов [Текст] / А. П. Чехов // Чехов, А. П. Собрание сочинений : в 2 т. / А. П. Чехов. – Москва : ПОЛИГРАФРЕСУРСЫ, 1999. – Т. 2. – С. 48.
- 39.**Чехов, А. П. Невидимые миру слёзы [Текст] / А. П. Чехов // Чехов, А. П. Драма на охоте / А. П. Чехов. – Москва : Мир книги ; РИЦ Литература, 2007. – С. 9.
- 40.**Чехов, А. П. О бренности [Текст] / А. П. Чехов // Чехов, А. П. Шуточка / А. П. Чехов. – Москва : АСТ ; Харьков : Фолио, 2004. – С. 144-145. – (Мировая классика).
- 41.**Чехов, А. П. Свадьба с генералом [Текст] / А. П. Чехов // Чехов, А. П. Драма на охоте / А. П. Чехов. – Москва : Мир книги ; РИЦ Литература, 2007.- С. 53.
- 42.**Шмелёв, И. Лето Господне [Текст] / И. Шмелёв. – Москва : Дет. лит., 2004. – С.266. – (Школьная библиотека).

43. Шолохов, М. Поднятая целина [Текст] / М. Шолохов. – Москва : Дет. лит., 1986. – С.266, 503-504.

#### **Интернет-сайты:**

«Кулинарный репертуар в литературных произведениях XIX века» [Электронный ресурс] // Алые паруса. Проект для одарённых детей. – [Б.и., Б.г.]. – URL : <http://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2013/04/07/kulinarnyy-repertuar-v-literaturnykh-proizvedeniyakh-xix-veka> (дата обращения 22.05.2016).

Литературные рецепты [Электронный ресурс] // Наша кухня. – <http://nasha-kuhnya.com/2015/09/30/литературные-рецепты/>. – [Б.и.], 2013-2015.– URL : <http://nasha-kuhnya.com/2015/09/30/литературные-рецепты/>. – (дата обращения: 23.09.16).

Руженская, Мария. Меню знаменитого «Грибоедова». Приготовим сами? [Электронный ресурс] / Мария Руженская // Школа Жизни. Ру. – [Б.и., б.г.]. – URL : <http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-57512/> (дата обращения: 24.08.2016).

Русское застолье в книгах Николая Васильевича Гоголя [Электронный ресурс] // Счастливая женщина. – [Б.и., б.г.]. – URL : [http://www.staniv.ru/put\\_5.htm](http://www.staniv.ru/put_5.htm) (дата обращения 20.09.2016).

Хлеб из лебеды [Электронный ресурс] // Рецепты блюд Царской России. – [Б.и.], 2010-2014. – URL : [http://kulinaria1914.ru/publ/recepty\\_khlebov\\_vo\\_vremena\\_neurozhaev/21-1-0-887](http://kulinaria1914.ru/publ/recepty_khlebov_vo_vremena_neurozhaev/21-1-0-887) (дата обращения: 24.08.2016).

Шмелёв, И. С. Богомолье [Электронный ресурс] / И. С. Шмелёв // Художественная литература. – [Б.и., б.г.]. – URL : <http://azbyka.ru/fiction/bogomole/> (дата обращения: 13.09.2016).