

МКУК «Централизованная библиотечная система г. Орла»
Юношеская библиотека-филиал № 8



Кулинарные пристрастия "ВЕЛИКИХ"



Памятка

Орёл, 2012

Кулинарные пристрастия «великих»: памятка/ сост. Е. В. Бондаренкова, зав. юношеской библиотекой-филиалом № 8. – Орёл: МКУК ЦБС, 2012. - 48 с.



«Желудок просвещённого человека обладает лучшими качествами доброго сердца — чувствительностью и благодарностью».

А. С. Пушкин

Еда, пища, кулинария... Мы каждый день едим, кушаем, потребляем пищу. Но как мало мы знаем о еде, о том, что мы едим! Давайте восполним наш пробел в занимательных знаниях про еду и про пищу, и почитаем интересные истории о кулинарных рецептах великих и известных людей. Посмеемся над смешными и мудрыми фразами и цитатами о кулинарии и кулинарных блюдах.

Есть дошедшие до нас сведения, скрупулезно собранные историками, о пристрастиях в еде разных людей. Вот такие проверенные факты и лягут в основу данной памятки о питании знаменитых людей, об их кулинарных пристрастиях и ежедневных меню.

Великие личности в кулинарии это не только те люди, которые учили мир правильно готовить, не только те, кто смог написать про кулинарные рецепты интересные книги, но и те люди, которые не только оставили след в истории каждый на своем поприще, но и умели правильно есть, вкусно готовить и пропагандировали кулинарию.

В данной памятке вы познакомитесь с фактами и именами, событиями, которые, казалось бы, не имеют прямого отношения к кулинарии, но без этих имен, без информации про людей, рассказы о которых здесь опубликованы, нельзя получить полное представление об истории кулинарии и ее развитии.

Памятка рекомендована широкому кругу читателей.



Кулинарные пристрастия Екатерины II



Екатерина II, хотя и окружала себя роскошью, любила простоту и естество буквально во всем.

Обычно Екатерина II не ужинала, как говорится, «отдавала врагу», нарушая это правило только в праздничные дни. Во времена правления Екатерины II высшее общество ориентировалось на Францию, а законодателем мод был Париж. Ее верноподданные старались удивить государыню не роскошью обстановки, а многолюдными приемами, на которых подавались самые изысканные французские кушанья.

В знатных домах традиционные русские угощения (подовые пироги, кулебяки, ватрушки, калачи, жареная свинина, сальники, сбитень) дополняли (а кое-где и заменяли) французскими блюдами (бланманже, муссы, пирожные). Меню пестрило всевозможными иноземными названиями: бифстейки, ростбифы, крющон, сидр, пуларды с кордонани, рулады...

А вот несколько названий блюд, которые подавали за обедом у императрицы: индейки с шио, терины с крылами и пуре зеленым, курицы скательные, турты с кремом, булионы и т. п.

Императрица и сама любила организовывать всевозможные торжества и балы. Но страсть к простоте иногда заставляла ее устраивать слишком контрастные зрелища.



Так, на «мещанские балы», которыми одно время увлекалась Екатерина, все должны были приходиться в весьма скромной одежде (дешевых платьях и скромных камзолах), но при этом столы просто ломались от изысканных яств.

На «интимных обедах» в екатерининскую эпоху подавали совсем некалорийные блюда, хотя названия они имели уж очень необычные: нёбная часть, запеченная в горячей золе, гарнированная трюфелем; филейка большая по-султански; гато из зелени винограда; крем жирный девичий.

Самой же государыне довольно легко было «выдержать» законы диетологии в подобных случаях, так как всей гастрономии мира «справедливая Минерва» предпочитала разварную говядину с соленым огурчиком и квашеной капусткой.



ТРЕШКИ С МИНДАЛЕМ

Очищенный сладкий миндаль толкут, подливая немного воды, чтобы не замаслилась масса. Кастрюльку с массой ставят на плиту и постоянно помешивают ее содержимое, чтобы миндаль немного подсох. Потом добавляют столовую ложку масла, 2 желтка, стакан сахара и все вместе, помешивая, прогревают на огне. Один ломтик черствой белой булки намазывают подогретой массой, накрывают другим ломтиком и плотно прижимают их друг к другу. Затем обмакивают в молоко с яйцом и обжаривают.



Говядина «беф аля мод»



Большой кусок говядины шпигуют салом (по возможности больше) и в течение 3 дней маринуют: маринад (вода, уксус, сахар, крупно толченая гвоздика, корица,

черный перец горошком, лавровый лист, соль) сначала кипятят, а потом охлаждают.

Замаринованный кусок перекладывают в горшок, заливают тем же маринадом, доливают по необходимости воду и замазывают горшок тестом. Ставят в хорошо нагретый духовой шкаф на 3—5 часов. После этого говядину вынимают, оставшуюся подливку процеживают, добавляют немного желатина, чтобы жидкость могла застыть. Подают говядину куском или нарезанную.





Великий писатель и отменный кулинар - Александр Дюма



Долгое время Франция оставалась законодательницей кулинарной моды. Французская кухня очень тонкая и поэтичная. Поэтому не удивительно, что выдающийся Александр Дюма, писатель, историк, общественный деятель, был еще и блестящим знатоком кулинарного искусства и поваром.

"Друзья г-на Дюма уверяют, - писал в 1865 году публицист Октав Лакруа, - что когда он соглашается перейти из своего рабочего кабинета на кухню или в буфетную и расстается с пером ради ручки сковороды, во всей Франции не найдешь повара лучше, чем он".

Последней книгой, вышедшей из-под пера писателя, был "Большой кулинарный словарь", в котором написано почти 800 новелл на кулинарные темы. Известно, что в книгу вошли рецепты пяти видов русского варенья: из роз, тыквы, редьки, орехов и спаржи, которые Дюма узнал у астраханских армян.

По сей день, эта книга занимает почетное место на кухонной полке у любого просвещенного француза. Увлекательно написанный, с невероятным количеством полезных советов, применимых и в современной кулинарии.

Пусть вам повезет приобрести этот словарь и пополнить свою кулинарную библиотеку ценным экземпляром.



В 1858 году Александр Дюма предпринял путешествие по Кавказу. Свои впечатления впоследствии Дюма подробно описал. А для французов-гурманов подробно записал рецепт блюда, которое ему особенно понравилось: *"Берут баранину, лучше всего филейную часть, режут на ровные куски величиной с орех, кладут на 15 минут в маринад, состоящий из уксуса, лука, перца и соли. В это время следует готовить миску древесного угля, на котором вы жарите мясо. Выньте мясо из маринада и насадите на железный или деревянный стержень попеременно с кольцами лука. Мясо нужно обжарить со всех сторон, постоянно переворачивая вертел. Если хотите, чтобы ваш шашлык был совсем острым, оставьте мясо в маринаде на всю ночь. Если под рукой нет вертела. Можно использовать шомпол. Кстати сказать, я постоянно использую шомпол моего карабина с этой целью и эта указательная функция не нанесла моему оружию никакого ущерба"*.



Авторские рецепты от Александра Дюма



Свежая селёдка в горчичном соусе

Возьмите 12 селедок, выпотрошите их через жабры, очистите, вытрите, положите на фаянсовое или керамическое блюдо, влейте сверху немного масла, посыпьте мелкой солью, добавьте несколько веточек петрушки и переверните селедку в этой жидкости. За четверть часа до подачи на стол положите селедку жариться на решетке и переворачивайте во время жарки. Когда рыба зажарится,

выложите ее на блюдо и полейте белым соусом на сливочном масле, в который надо предварительно добавить и хорошенько размешать две ложки сырой горчицы. Вы можете подавать селедку с жирным соусом, а если вы подаете ее в холодном виде, полейте соусом на растительном масле, причем соус можете выбрать какой сочтете нужным.

Картофель фаршированный



Вымойте и очистите десяток крупных картофелин, разрежьте их пополам вдоль и аккуратно выньте середину с помощью ножа и ложки. Приготовьте фарш из двух вареных картофелин и двух мелко нарезанных луковиц лука-шалота. Добавьте немного сливочного масла, небольшой кусочек свежего свиного сала, щепотку мелко нарезанных петрушки и лука, разотрите все вместе, добавьте соль и перец. Сделайте из этой массы как бы густое тесто, положите внутрь картофелин так, чтобы они были с верхом. На дно формы положите сливочное масло, разложите фаршированные картофелины, запекайте на умеренном огне (сверху и снизу), пока не зарумянятся, и подавайте на стол.





Кулинария от "печального Пьеро"



С удовольствием вспоминал Вертинский свои поездки к двоюродной тете Мане на хутор Озерище. Ее мать была большой искусницей в приготовлении наливок, настоек то на зверобое, то на почках березы, то на шалфее или мяте. Но более всего ему запомнились варенуха и спотыкач.

Бабушка Вертинского отлично варила, пекла и жарила; коптила гусей, мариновала грибы; готовила украинскую колбасу крупной резки, а в кладовой «огромными пластами висело сало, розовое, с коричневыми прожилками, мягкое и вкусное, в особенности с черным хлебом и чесноком или луком». А еще были караси в сметане и «мечта всей моей жизни — вафельный пирог с малиновым вареньем и сбитыми сливками».

И еще одна любопытная страница воспоминаний «печального Пьеро», как русские эмигранты в зарубежных ресторанах изменили меню, наполнив их родными названиями блюд старинной русской кухни: «Бессмертными фамилиями Строгановых, Гурьевых и других гастрономических светил России пестрели карточки ресторанов Румынии, Франции: солянка, расстегаи, рябчики, блины с икрой...» В этих названиях любимых с детства блюд эмигранты черпали силу и находили утешение.





Рецепты приготовления любимых блюд «печального Пьеро»



Караси в сметане

масло сливочное 3-4 ст. л.;
сухари паниров. 1 ст. л.;
мука пшеничная 2-3 ст. л.;
сметана 125—250 г;
картофель 1 кг;
масло сливочное;
соль;
перец молотый по вкусу;

Карасей очистить от чешуи и плавников, удалить внутренности и жабры, промыть, обтереть бумажной салфеткой, натереть солью, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон до румяной корочки. Жареных карасей положить в сковороду, смазанную маслом, вокруг обложить кружочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при температуре 260—280 градусов до образования поджаристой корочки.

Гетманский борщ



мякоть говядины - 400 г;
лук репчатый - 75 г
коренья (морковь, петрушка) - 10 г;
свекла - 250 г;
белокачанная капуста - 200 г;
картофель - 200 г;
фасоль - 125 г;
баклажаны - 125 г;

сметана - 25 г,
масло топленое или растительное - 50 г;
лавровый лист, перец горошком, зелень рубленая, соль.

Мясо залейте холодной водой, добавьте часть лука, быстро доведите до кипения и варите при слабом кипении до готовности. Предварительно замоченную фасоль сварите до готовности. Баклажаны нарежьте кубиками, обжарьте при закрытой крышке до готовности и протрите через сито. Выньте мясо из бульона, нарежьте его на порции. Бульон процедите, посолите и доведите до кипения. В кипящий бульон положите нарезанную соломкой свеклу и варите до полуготовности. После этого добавьте нарезанный дольками картофель и шинкованную капусту, введите пассированные лук и коренья, сваренную фасоль и протертые баклажаны. Заправьте специями и варите еще в течение 15 минут. При подаче положите кусочки мяса, заправьте борщ сметаной и посыпьте рубленой зеленью.





Великий баснописец



Тучный, с растрепанными седыми волосами, в постоянно заляпанной чем-то одежде — таким часто видели Ивана Андреевича Крылова в петербургском обществе, за что Вяземский окрестил его «неряхой». Как-то, собираясь на маскарад, Крылов спросил у А. Н. Оленина, какой костюм ему надеть, на что тот ответил: «Вы, Иван Андреевич, вымойтесь да причешитесь, и вас никто не узнает».

Умнейший человек, талантливый баснописец был совершенно равнодушен к своему внешнему виду, но, пожалуй, трудно найти человека, более трепетно относившегося к своему желудку. Поесть Иван Андреевич любил (за один присест он мог уничтожить до 100 устриц) и толк в еде знал. Очень ценил простую русскую пищу. Поэтому часто его обед состоял из наваристых щей, ботвиньи, кулебяки, жареных пирожков, гуся с груздями, сига с яйцами и поросенка под хреном.

Обедая, Иван Андреевич клал себе на тарелку столько каждого блюда, сколько в нее помещалось. Вставая из-за стола, он, помолившись на образа, всегда произносил: «Много ли человеку надо?» — чем вызывал всеобщий хохот.

Довольно часто он обедал у Александра Михайловича Тургенева, потому что очень ценил кулинарные способности его кухарки Александры Егоровны.

«Александра Егоровна какова! Недаром в Москве жила — у нас здесь такого расстегая никто не смастерит — ни одной

косточки! Так на всех парусах через проливы в Средиземное море и проскакивают! — Крылов ударял себя при этом ниже груди.

— А про уху и говорить нечего. Янтарный навар!»

В дни его приездов у Тургеневых готовили самые сытные кушанья, причем в четыре раза больше, чем обычно. Так, на одном из таких обедов он съел две глубокие миски расстегаев, три тарелки ухи, четыре огромные телячьи котлеты, половину жареной индейки, похваливая при этом кухарку: «Жарптица! — жуя и обкапывая салфетку, повторял он. — У самых уст любезный хруст. Точно кожицу отдельно и индейку отдельно жарила Егоровна. Искусница!» И еще он отведал неженских огурчиков, моченой брусники и морошки, слив, антоновки, страсбургского пирога и гурьевской каши на каймаке; выпил литр-полтора кваса и два стакана кофе со сливками.

Не всякий желудок мог выдержать такую атаку, но у Ивана Андреевича на сей счет была своя теория: «Если чуть он задурит, то я и наемся вдвое!»

Благодаря этой теории со знаменитым гурманом и обжорой однажды произошел любопытный случай, который, по нынешним временам, достоин «Книги рекордов Гиннеса». Как-то у Ивана Андреевича разболелся живот, или «луженый» (как он его называл) желудок. Конечно, лекарство он пошел искать на кухню. Обед еще был не готов, и Крылов велел «подать, что есть». Ему налили тарелку щей, но Иван Андреевич «случайно» заметил тарелку с пирожками, одиноко стоявшую на буфете. Пирожки тоже пошли в качестве лекарства. Сначала он съел один, съел другой, и ему показалось, что они очень горчат. Приглядевшись повнимательнее к «спасительным» пирожкам, он увидел, что все они уже аж зеленью покрылись. Крылов быстренько обдумал ситуацию и решил, что если уж помирать, то от шести пирожков, а не от двух, и «прикончил» оставшуюся выпечку, разбавив ее щами.

После этого он прилег и почувствовал, как голова тяжелеет, глаза закрываются, одним словом, конец не за горами. Вздремнул, а через полчаса смотрит — боли как и не бывало:

ни «луженый» не болит, ни голова — все в порядке. Хорошее настроение вновь вернулось к баснописцу, и он пошел... обедать в английский клуб! Вот и поверишь тут в поговорку, что «клин клином вышибают».

На пятидесятилетие творческой деятельности баснописца его друзья и почитатели решили устроить настоящий пир, понимая, что это и будет для него самым лучшим подарком. Казалось, что все были готовы принять участие в устройстве торжеств. Императрица приказала открыть для поваров свои оранжереи, чтобы они могли взять все, что им будет необходимо из зелени и фруктов; купцы наперебой предлагали свои лавки, а многие просто посылали целые корзины с продуктами.

Пир прошел на славу: столы ломились от яств, в роскошном зале сидели самые известные люди России, преподносились подарки, произносились хвалебные речи и т. п. Да вот только у самого Крылова праздник вызывал совсем другие воспоминания: «Обед-то был — такого и не видывал, — говорил он, утирая слезу. — Икра свежая, зерно — великан, а балык, семга, как весенний снег, таяли... Беда только в том, что по усам текло, а в рот не попало... Ведь мне все время кланяться и благодарить приходилось или выслушивать и ответ готовить. Да и какая уж тут еда, когда сердце желудок покорило. Хочешь к блюду приступить, а слезы мешают. Так и пропал обед — и какой обед!»

О застольях И. А. Крылова ходили легенды. Одни восхищались его неумным аппетитом, другие ужасались, но все сходились в едином мнении, что великий баснописец — отменный гурман и обжора, и всячески потакали этой его слабости.





Рецепты приготовления любимых блюд «дедушки Крылова»



Рассольник с солеными грибами

Перловую крупу промывают несколько раз горячей водой, отваривают почти до готовности и опускают в мясокостный бульон.

Картофель режут дольками; морковь, корни петрушки и сельдерея — соломкой; репчатый лук шинкуют. Сначала закладывают картофель, а потом — спассерованные на масле морковь, корни и лук. В последнюю очередь вместо привычных соленых огурцов кладут соленые грузди, нарезанные кубиками. Блюдо обычно подают со сметаной и рубленой зеленью.



Сочни с овсяной кашей

Овсяную крупу перебирают, промывают теплой водой и варят густую кашу на воде. Затем добавляют в нее сливочное масло и рубленые яйца.

Полученную кашу укладывают на поджаренные блины, складывают пополам и обжаривают. Подают со сметаной или фруктовым киселем.



Неистребимая страсть Людовика XV



Интересный портрет французского короля Людовика XV дает в своих «Мемуарах» известный итальянский авантюрист Казанова: «У Людовика XV была восхитительной красоты голова и посажена как нельзя лучше. Ни одному искусному художнику не удалось изобразить поворот головы сего монарха, когда он оборачивался к кому-нибудь. Всякий, кто видел его, в тот же миг чувствовал, что не в силах его не любить. Тогда мне показалось, будто предо мною воплощенное величие ... Я проникся уверенностью, что г-жа де Помпадур влюбилась в одно лицо его при первом же знакомстве».

Величие величием, но, помимо любви к женщинам и охоте, Людовик XV имел еще одну страсть, которая была неистребима, он считал себя гурманом, а это, как известно, не всегда идет на пользу. По свидетельству современников, ему на завтрак подавали: тарелку пюре с гренками, большую тарелку супа из парижских голубей, тарелку баранины в чесноке, десять вкрутую сваренных куриных яиц, кусок жирной ветчины с укропом. Перечислив все это, биограф короля пишет: «Королю сорок лет, но лицо его оливкового цвета, почти сизое. Он тучен и задыхается»).

Непрочь был король и побаловаться ратафией - сладкой французской водкой. И вот отправляясь как-то на охоту, оказался он на мосту в Нейи и, вздумав выпить водки, остановился у кабака, испросив любимой ратафии. У бедняги кабатчика по счастливой случайности сыскалась бутылка ее, а выпив стакан, король сказал окружающим, что напиток превосходный, и спросил другой. Этого оказалось довольно. Не прошло и суток, как весь двор и весь город знали: ратафия на Нейи - лучшее в Европе питье, ведь так сказал король! Меньше чем в три года кабатчик стал богат, велел построить на том месте дом, на котором появилась весьма забавная надпись: «Из жидкого - твердое».

А что король? А король оставил после своего правления фантастически огромный государственный долг ...



Баранина в чесноке

1 кг картофеля очистить и нарезать ломтиками. Приготовить маринад из 1 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложек растительного масла, половины стакана красного сухого вина, двух резаных луковиц, лаврового листа, петрушки, 3-4 кружков лимона, гвоздики, нескольких горошин перца, соли. Положить килограмм баранины на сутки в этот маринад.

В скороварке обжарить на 20 г сливочного масла мясо, вынутое из маринада. Облить его маринадом, вынув гвоздику. Закрыть и тушить полчаса. Вынуть мясо, сохранить горячим. Процедить оставшуюся в кастрюле жидкость и влить в кастрюлю, добавить 30 г сливочного масла, 3 ст. л муки, разведенных в половине стакана воды, 2 ст. ложки уксуса, пучок зелени, два зубчика чеснока. Закрыть и варить 5 минут. Открыть,

вынуть зелень, поперчить соус, добавить мелко толченый чеснок, налить в соусник и подавать с мясом.



Кулинарные жемчужины Джоаккино Россини.



Творец жемчужины итальянской оперы "Севильский цирюльник" - Джоаккино Россини был человеком жизнерадостным, страстным, увлекающимся буквально всем. Ему, как и его вездесущему Фигаро, во всем сопутствовал успех. Он был и неутомимым сочинителем опер, и режиссером, и директором, и даже певцом. С оперной труппой в 20-х годах

Россини объехал почти все европейские столицы и везде пользовался фантастическим успехом. И на поприще кулинарии оставил он след своим любимым блюдом "Турнедо "Россини" и салатом "Фигаро".



"Турнедо Россини"

Вырезку режут поперек волокон; ломти мяса слегка отбивают, солят, обжаривают с обеих сторон на масле или маргарине и укладывают на ломтики поджаренного на масле белого хлеба. Сверху кладут по ломтику паштета или ливерной колбасы и украшают четвертушками помидоров, лимоном, веточками петрушки. На одну порцию надо: вырезка 160г, хлеб белый 100г, паштет из гусиной печени или колбаса яичная ливерная 50г, помидоры 100г, лимон 1/4шт., зелень петрушки 2г, соль.



Салат "Фигаро"

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезают соломкой, вареную свеклу - кружочками. Все хорошо перемешивают и заправляют майонезом и чуть-чуть солью. В майонез предварительно добавляют мелко нарубленные, без кожицы и семян, свежие помидоры.

Язык телячий 50г, свекла 40г, сельдерей 40г, салат 20г, анчоусы 10г, помидоры свежие 40г, майонез 50г, соль.



Куры, которые еще не неслись.



Свою приверженность к нежной курятине преподаватель Петербургского шляхетского корпуса, русский писатель, драматург и баснописец 18 века Александр Сумароков аргументировал так: «Молодые жирные куры и такие, которые еще не неслись, должны быть предпочтительнее прочих для употребления в пищу. Мясо их полезно груди, легко варится в желудке, производит здоровые соки, весьма питает, увлажняет, прохладяет и весьма полезно слабым или изнуренным болезнью людям и умножает плодородные соки». Его вкусы удивительнейшим образом совпадали со вкусами гурмана древности, великого философа, поэта, врача и естествоиспытателя Авиценны, утверждавшего: «Лучший петух тот, который еще не кричал, и лучшие куры те, которые еще не неслись».



Калья



Полкило курятины сварить, нарезать на кусочки (по 3-4 на порцию). В кипящий куриный бульон положить 1-2 пассированные луковицы, петрушку, сельдерей, довести до кипения, влить разведенную бульоном мучную пассировку, добавить 150гр. нарезанной ломтиками ветчины, парочку очищенных и порезанных кружочками соленых огурчиков и варить до готовности. В конце варки добавить соль, перец, лавровый лист, кусочки курицы и заправить по вкусу огуречным рассолом. Подавать посыпав измельченной зеленью и заправив сметаной.



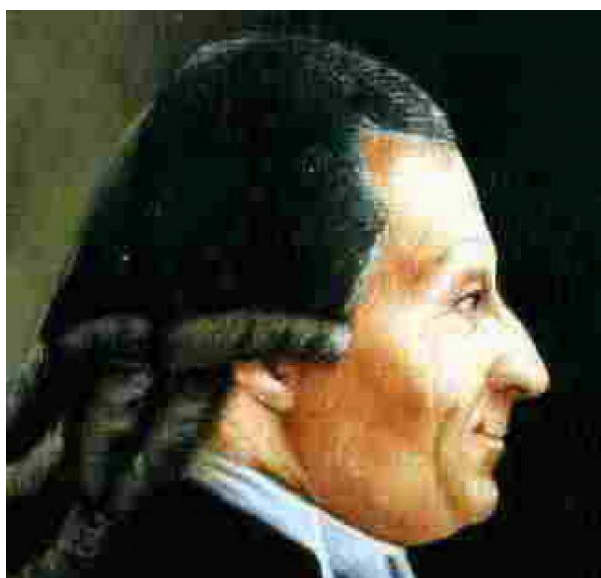
Куриный суп со сморчками.

Порезать курицу на части и поставить вариться, когда курица достаточно уварится, положить 2 морковки, репчатый лук, петрушку и 2ст. ложки сливочного масла, в котором следует обжарить горсть муки, и опустить в виде приправы. Когда курица будет достаточно мягка, отделить мясо от костей и мелко изрубить, прибавить немного размоченного в молоке белого хлеба; потом положить три яйца, 2ст. ложки сливочного масла, мускатного ореха и перца по вкусу, - размешать все хорошенько и наделать фрикаделек. Взять 2 десятка сморчков, вынуть корни

и хорошенько их прочистить и промыть; затем в каждый сморчок положить приготовленного фарша не более чайной ложки и опустить в суп незадолго до обеда.



Что истинно в мифе Казановы ?



Прославленный венецианский авантюрист, «гражданин мира», как он себя называл, Джакомо Джироламо Казанова был не только одним из интереснейших людей своей эпохи, но и ее символом, ее отражением. Человек воистину разносторонний, энциклопедически образованный: поэт, математик, историк, финансист, юрист, дипломат, музыкант. Но не только таким он представлялся нам в своих мемуарах «История моей жизни». Он еще и картежник, распутник и дуэлянт, тайный агент, алхимик, «проникающий в тайну философского камня», «умеющий изготавливать золото и врачевать», «предсказывать будущее и советоваться с духами стихий». Но большую часть жизни он провел в путешествиях, и в какой бы стране он ни находился, везде удовлетворял свое пристрастие к изысканной пище... При дворе прусского короля он высоко оценил «отменные паштеты». При российском дворе его поразило русское гостеприимство: «Что тут до еды, - она тут обильная, но не довольно лакомая. Стол открыт для всех друзей, и приятель может, не церемонясь

привести с собой человек 5-6, приходящих иногда к концу обеда...» Но русский сбитень Казанова ни на что бы не променял: «Есть у них восхитительный напиток, название которого я запомнил, лучше, чем шербет, который пьют в Константинополе, в домах знатных людей. Челяди своей пить дают не простую воду, а такую что на вкус не противна, пользительна и сытна и столь дешева, что большая бочка им обходится в рубль».



Шпигованная говядина.

Нарезать мясо не слишком тонкими ломтями, нашпиговать его чесноком. Подрумянить на сковороде на 50г сливочного масла. В скороварку положить нарезанный лук, 25г масла, сверху поместить подрумяненное мясо. Полить пивом, посолить, поперчить, положить зелень. Закрывать и тушить 50мин. Затем открыть и положить нарезанный на половинки картофель. Снова закрыть и варить еще 10мин. Надо: 600г мякоти мяса, 75г сливочного масла, 300г лука, 2 зубчика чеснока, 0,5 литра пива, пучок зелени, соль, перец, 1 кг картофеля.

Фондю франш-контэ.



Сухое белое вино вываривают с чесноком, пока не выпарится половина первоначального объема, процеживают и

охлаждают. Яйца смешивают с сыром, разогретым сливочным маслом, черным молотым перцем и вываренным вином, солят по вкусу, выливают в глиняный горшок, ставят на слабый огонь и подогревают до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию полужидкой каши. Подают к столу в горшке вместе со свежим обжаренным белым хлебом.

Яйца 2шт, масло сливочное 15г, чеснок 3г, вино натуральное белое 30 мл, сыр 50г, перец молотый черный, соль.



Паштет Ноэля.

Одну телячью печенку очистить от пленок, наскоблить ножом. Распустить 130г масла, поджарить в нем 1 мелко изрубленную луковицу, потом положить на это масло печенку, держать на плите, пока не побелеет. Сложить на салфетку, выжать воду, потом истолочь, протереть сквозь мелкое сито. Изжарить в 1ложке масла яичницу из 3-4 яиц. 400г телятины очистить от жира, изрубить как можно мельче, истолочь, прибавить 135г свежего наскобленного шпика, половину белого батона, вымоченного в молоке и выжатого, мускатного ореха, перца, 3 яйца, кусок сухого распущенного бульонного кубика, смешать все это с печенкой, истолочь, протереть сквозь сито, потом прибавить нашинкованных трюфелей штук 5, вымоченных сперва в вине. Так приготовленный фарш сложить в кастрюлю, намазанную маслом и обложенную тонкими ломтиками шпика. Взять намазанную маслом бумагу, накрыть кастрюлю сверху, вставить на час в горячую печь. Взять какую-нибудь дичь или, при недостатке ее курицу или индейку, которую

очистить от жил, изжарить и нарезать малыми ломтиками и, когда фарш остынет, положить в форму рядами фарш и дичь, сверху пресс.

подавая на стол, можно убрать веточки сельдерея. К паштету подается соус зеленый, который готовится так: из 10 оливок вынуть косточки, 10 анчоусов, 10 корнишонов, 1 ложку каперсов, 10 отваренных желтков изрубить, истолочь все вместе в ступке, протереть через сито; 1 сырой желток мешать в фарфоровой миске пока не побелеет, развести в половине стакана оливкового масла и таком же количестве уксуса, положить сахару куска 2-3, одну ложку мелко изрубленной зелени, как то: укропа, кервеля, эстрагона, соли и эссенции из шпината, смешать все вместе.





"Сиятельный" гурман



Бефстроганов - так называется это блюдо, появившееся в России во второй половине 19 века. Оно соединило французское слово, означающее "говядина", и фамилию русского графа Григория Строганова. Граф принадлежал к одному из самых богатых и родовитых семейств, занимал важные посты. Большой гурман, он любил вкусно поесть, одесские повара в честь графа и в благодарность за то, что держал в городе открытый стол, - к нему на обед мог зайти любой человек, - и

создали это блюдо. Правда, к этой истории злые языки добавляли, что к старости, мол, граф потерял все зубы и не мог разжевать мясо. Рубленого же мяса терпеть не мог. Тогда повар и приготовил ему блюдо из скобленного мяса. Который из вариантов верен, сказать нелегко. Но вот имя повара, придумавшего блюдо, вошедшее как русское в международную ресторанную кухню, так и осталось неизвестным, зато в историю кулинарии вошло имя сиятельного гурмана.



Бефстроганов.

Взять кусок мягкой говядины (500гр), нарезать мелкой соломкой, посыпать солью, перцем, поджарить с маслом до полуготовности. Отдельно распустить столовую ложку сливочного масла, размешав в нем столовую ложку муки, слегка поджарить до золотистого цвета. Развести одним стаканом бульона или воды, положить немного соли и перца. Прокипятить, процедить, прибавить две столовые ложки сметаны. В этот соус положить поджаренные кусочки говядины. Еще раз прокипятить, довести мясо до готовности и подать на стол. На гарнир подойдет жареный картофель.



"...На углях испек ядаху"



Святославъ (957—972).

Браннолюбивым был князь Святослав, с малых лет освоился с боевой жизнью. Вся жизнь его прошла в походах и битвах. Походы совершал быстро, «ходил как барс», по словам летописца. Никаких обозов не возил за собой. Никаких шатров не имел при себе, спал на голой земле, подстелив только конскую попону да под голову положив седло. Котлов он во все время похода тоже не брал, никаких особенных кушаний не готовилось для него, сам, что приводилось, готовил себе. Неизвестный монах так и записал в летописи: «...изрезав конину ли, зверину ли говядину на углях испек ядаху». В 972 году по дороге в Киев, после договора с византийским императором о ненападении попал Святослав в засаду и был убит печенегами.



Шашлык из печени.

Шашлык можно считать усовершенствованным блюдом печеного нашими предками на костре мяса. Говяжью печень нарезают брусочками по два длиною, массой 15-20г. Курдючное сало

нарезают квадратиками или кружками. Затем нанизывают на шпажку вперемежку куски печени и сала и жарят над углями, периодически сбрызгивая соевым раствором (1 л воды - 10г соли). Подают шашлык на шпажке (2-3шт. на порцию). Печень говяжья - 112г, сало курдючное - 60г.

Перепелка по-крестьянски



Старый способ приготовления: ощипанные и выпотрошенные тушки перепелок моют в холодной воде, посыпают солью, перцем, тмином и заворачивают в двойной слой тыквенного листа, выпекают в горячей золе.

Современный способ приготовления: обработанные тушки дичи положить в соленую воду на один час, осушить салфеткой и отставить. Соль, черный перец, тмин или кориандр смешать, истолочь и просеять через сито. Этой смесью протереть тушки перепелок, завернуть в пергаментную бумагу, уложить на противни, полить водой, чтобы не сгорела бумага, и печь минут 35-40. Время от времени следить за тем, чтобы вода не испарилась и ложечкой поливать поверхность обертки. На 10-12 перепелок - 1ч. ложка соли, 2ч. ложки специй.

Тушеная конина.



Мякоть конины нарезать на кусочки по 40г. Каждый кусочек посыпать солью, перцем, смазать горчицей и держать на холоде 30-40 минут, пока специи не впитаются в мясо. Затем зажарить куски мяса на сильно разогретой сковороде с жиром, после чего переложить в кастрюлю, добавить

бульон или кипяток и тушить. Отдельно сварить, зажарить или испечь крупные картофелины, сложить в кастрюлю с маслом, добавить овощной соус и тушить до готовности.



Аптекарь Пармантье и Картофель



Ни одному войску мира не удавалось одерживать таких побед, какие одержал... обыкновенный картофель. Вот одна из легенд о нем. Во время сильного голода в 1769 году во Франции аптекарь Пармантье устроил у себя дома обед, все блюда которого были приготовлены из картофеля. Даже вино было из картофельной вытяжки. Аптекарь на глазах у всех съел с аппетитом две большие тарелки жареного картофеля, а за ним и сам король отведал это блюдо, лучшей рекламы и не придумать.



Картофель "Дофинэ"



картофель 250г,
яйцо 1/4шт., молоко 50г,
сыр 50г, чеснок 2г,
масло сливочное 15г,
перец молотый черный,
орех мускатный,

соль.

Нарезанный тонкими кружочками картофель, соль, перец, мускатный орех и половину положенного по норме тертого сыра кладут в блюдо, перемешивают, вливают сырое яйцо и молоко и еще раз перемешивают. В керамическую глубокую посуду, натертую чесноком и смазанную маслом, выкладывают содержимое блюда, посыпают оставшимся сыром, кладут сверху кусочки сливочного масла и ставят в хорошо нагретый жарочный шкаф на 40-45мин.



Суп-пюре "Пармантье"

100г сливочного масла,
50г нарезанного кубиками
картофеля, 200г сливок,
100г нарезанного лука,
500г куриного бульона,
1 яичный желток,

соль, лавровый лист,
перец молотый.

Масло растопить в кастрюле, положить туда картофель и лук. Накрыть крышкой и тушить периодически помешивая. Когда лук начнет подрумяниваться, влить в кастрюльку бульон, посолить, положить лавровый лист, перец и прокипятить на слабом огне. Вынуть лавровый лист, а овощи протереть, после чего положить пюре в кастрюлю с бульоном, влить сливки, размешанные с желтком, довести до кипения, а затем добавить соль и перец по вкусу.

Картофель "Анна"



Картофель 250г,
масло сливочное 15г,
перец молотый черный,
соль.

Тоненькие ломтики очищенного картофеля натирают солью, перцем и укладывают кольцами в несколько слоев на дно сковороды. Каждый слой сбрызгивают маслом. Сковороду накрывают крышкой и ставят на 30мин. в сильно нагретый жарочный шкаф. После этого картофель переворачивают и держат в жарочном шкафу без крышки еще 5минут.



Картофель для гурмэ.

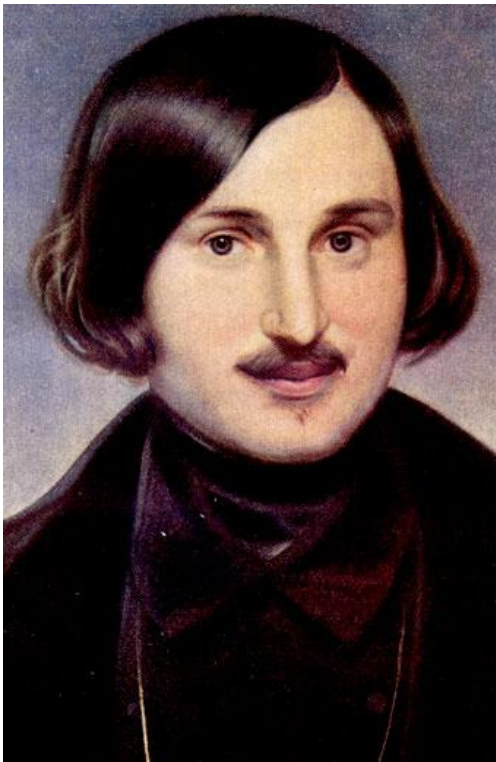
картофель 250г,
масло сливочное 10г,
сметана 40г,
перец молотый черный,
орех мускатный,
соль.

Крупный ровный картофель моют, заворачивают в пергамент и пекут в жарочном шкафу до мягкости. Мякоть вынимают, разминают со сливочным маслом, мускатным орехом, солью и молотым черным перцем, кладут в глиняный горшок, заливают сметаной и ставят в жарочный шкаф на 10минут.



«Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!»

С. Т. Аксаков



Вы читали Гоголя на голодный желудок? Не рекомендуем! Николай Васильевич разбирался в кулинарии безупречно! Он описывал блюда в своих произведениях так, что сейчас же непременно хочется их отведать! "Кулебяку сделай мне на четыре угла, в один угол положи щек осетровых, с другой запусти гречневой каши да грибочков с луком, да молоко, да еще там такого... Да чтоб она с одного боку подрумянилась, а с другого пусти ее полегче..." Однако в жизни из-за бедности он редко позволял себе

изыски.

Живя в Риме, Гоголь, по свидетельству современников, специально ходил к тамошним поварам учиться их премудростям и затем потчевал своих соотечественников блюдами собственного приготовления.

«Когда подали макароны, которые, по приказанию Гоголя, не были доварены, он сам принялся стряпать,— вспоминал С. Т. Аксаков.— Стоя... перед миской, он засучил обшлага и с торопливостью и в то же время аккуратностью положил сначала

множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, посыпал соли, потом перцу и, наконец, сыру и продолжал долго мешать... Как скоро оказался признак, что макароны готовы, то есть когда распустившийся сыр стал тянуться нитками, Гоголь с великой торопливостью заставил нас положить себе на тарелки макароны. Макароны точно были очень вкусны...»

Не именно ли творческая сторона кулинарного искусства и влекла великого Гоголя? Так или иначе, но в своем пристрастии к «кухне» прослыл он не просто гурманом, но и мастером бытовых зарисовок веками складывающихся обычаев русского народа.

Давайте раскроем «Мертвые души». Описанию различных трапез отведено здесь немало страниц. Завтрак у Коробочки, обеда у Манилова, Ноздрева, полицмейстера. А вот обед у Собакевича: «Щи, моя душа, сегодня очень хороши! — сказал Собакевич, хлебнувши щей и отвалив себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам...»

Правда, известным-то было оно в бытность писателя, нам, увы, уже неведомое. И все-таки... порывшись в старинных кулинарных справочниках, мы сможем удовлетворить свое любопытство.



«НЯНЯ»

1. Жидкую гречневую кашу, сваренную на молоке, охлаждают, перемешивают с сырыми яйцами, наливают массу в свиные кишки, завязывают их и обжаривают на сале. Подают няню к щам из квашеной капусты.

Кишки сухие свиные — 5 г, каша жидкая ~ 200 г, яйцо — 1/4 шт., сам свиное — 10 г, соль.



2. Баранью голову и ножки сварить до готовности, отделить мясо от костей и смешать его с поджаренным луком. Смешать затем мясо с рассыпчатой гречневой кашей, начинить этим фаршем бараний желудок и тушить его в бульоне, приправив бульон специями.



В одной из записных книжек писателя встречаем любопытное: «Рассольник — пирог с курицей, гречневой кашей, в начинку подливается рассол, яйца рубленые». Никакого отношения к русскому, привычному нам супу-рассольнику, гоголевская запись, конечно же, не имеет. Сто с лишним лет назад именовался так именно пирог, что подтверждают В. Даль и В. Гиляровский. А основной «виновник» названия пирога — слово «рассол». Пирог «Рассольник» можно отведать и ныне, где-нибудь в архангельской глубинке, правда, зовется он там сочнем.



Рассольник

Положите в кастрюлю 200 г размягченного масла или маргарина. Готовое тесто, приготовленное безопарным способом, делят на куски

массой 10 г, скатывают в шарики. После 5—6 минут расстойки их переворачивают, раскатывают в лепешки толщиной миллиметров по пять. Но середину лепешки кладут фарш, который готовят из куриного мяса, рассыпчатой гречневой каши с добавлением сырого (или жареного) репчатого лука, рубленых яиц, соли, перца и двух столовых лоз/сек огуречного рассола, края соединяют.

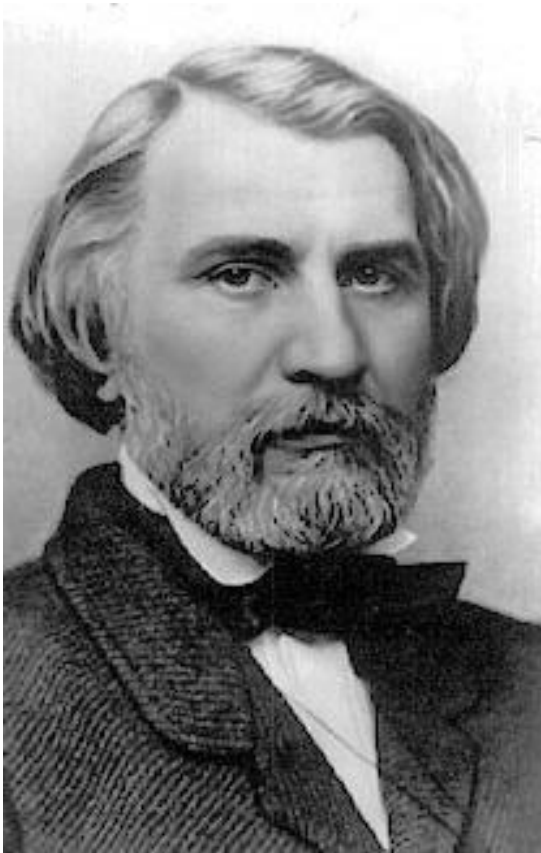
Изделиям придают форму сочней, соединив края лепешек, как у вареников, расстаивают полчаса, жарят во фритюре.





Рецепты от наших великих земляков

Иван Сергеевич Тургенев Заяц по-тургеновски.

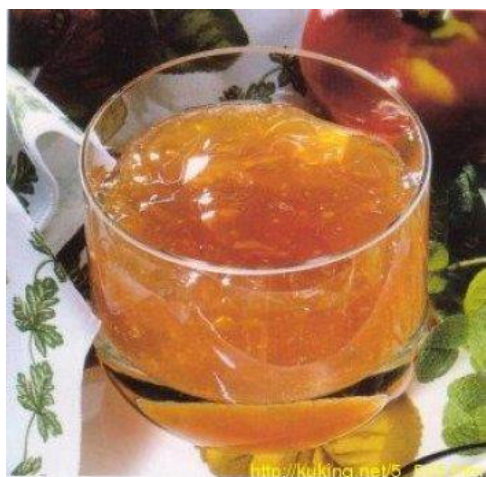


В "Записках охотника" И. С.Тургенева есть очерк "Мой сосед Радилов". Герой очерка, скитаясь по полям вместе с неизменным спутником Ермолаем, забрел однажды во владения помещика Радилова и случайно подстрелил там вальдшнепа. Пришлось извиняться перед хозяином угодий. Тот извинения принял, но с условием, что охотник отобедает у него. Тургенев описывает застолье всего лишь одной фразой: «Обед был действительно недурен и, в качестве воскресного, не обошелся без трепещущего желе и испанских ветров (пирожного)». Эти два блюда были когда-то очень популярны и вероятно пришлись по вкусу и самому писателю, иначе и не сохранились бы в памяти, и их названия не легли бы на страницы произведения.



Шпанский ветер.

Взбить 15 белков, положить ложку сахарного песка, ложку крахмала, смешать, разложить кучками на бумагу, вымазанную маслом, обсыпать сахаром, поставить в не очень горячую духовку минут на 5. Снимать с бумаги ножом, украсить сверху вареньем.



Трепещущее желе.

Смешать бутылку вина (хереса, мадеры) со ста граммами желатина, прибавить столько же сахара, немного корицы, выжать сок из двух лимонов и поставить вариться на легкий огонь. Потом следует взбить штук 6 яичных белков и влить в кипящее желе, не переставая бить венчиком, дать отстояться и потом разливать по формы.

З а я ц п о -



т у р г е н е в с к и

Как известно, Тургенев был заядлым охотником и необыкновенно ценил пищу, приготовленную сразу после охоты. В Чернском уезде Тульской губернии и во Мценском уезде Орловской губернии был распространен одно время особенный способ жарить зайцев, введенный в употребление И. С. Тургеневым.

Рецепт: С зайца снимали шкурку, потрошили, приготавливали как бы жарить, а потом надевали шкурку, зарывали в землю и на этом месте разводили огонь.



Иван Алексеевич Бунин **Блинчатые пирожки от Бунина.**



«Блинчатые пирожки» - блюдо с таким названием упоминается в романе И. А. Бунина «Жизнь Арсеньева».



Рецепт:

Мука пшеничная – $\frac{3}{4}$ стакана;

Молоко – 1 стакан;

Яйцо – 5 штук (2 – в тесто, 2 – в

начинку, 1 – обмакнуть);

Каша гречневая готовая – 6 ст. ложек;

Масло сливочное (в начинку) – 20-30 г;

Сухари панировочные – 2-3 ст. ложки;

Соль – 0,5 ч. ложки;



Сахар – 0,4 ч. ложки.

В муку добавляем 2 яйца, соль, сахар. Ещё 2 яйца отварить вкрутую. Замешиваем тесто. Потихоньку помешивая, добавляем молоко. Выпекаем 8 -10 тонких небольших блинов с одной стороны. Крутые яйца мелко режем. Добавляем к ним гречку. Сверху трем масло и перемешиваем начинку, посолив её. На обжаренную сторону блина выкладываем немного начинки. Сворачиваем конвертиком. Яйцо сбиваем с солью, отдельно на тарелку кладем сухари. Сперва обмакиваем блины в яйцо, затем в сухари и обжариваем на масле до румяности.



Афанасий Афанасьевич Фет **Квас сухарный по-фетовски.**

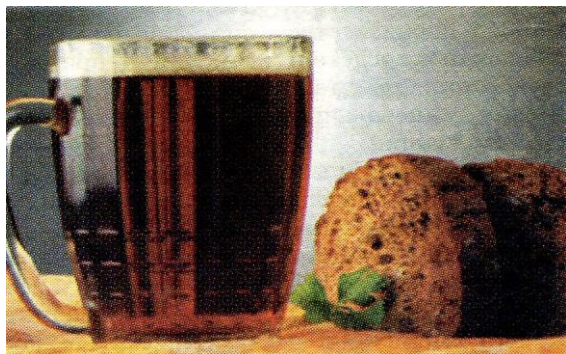


В семье нашего земляка поэта Афанасия Фета это напиток пользовался немалой популярностью.



Рецепт:

На семь фунтов(1 фунт=409 г) чёрных сухарей налить 4 ведра кипятку в деревянную выпаренную кадку и перемешать. Дать отстояться, потом слить в чистую посуду, положить 1,5 фунта сахара, 5 веточек мяты, 3 ложки дрожжей. Дать забродить, разлить по бутылкам, крепко закупорить. В каждую бутылку положить 3 или 4 изюминки.



Николай Семёнович Лесков **Лесковский пирог с морковной начинкой**



Писатель Николай Лесков аппетитно рассказывал о различных кулинарных лакомствах нашего края. Например, в обзоре «Дворянский бунт в Добрынском приходе», где идет речь о Кромском уезде Орловской губернии.

А в романе Лескова «Соборяне» упоминается о пирожке с морковной начинкой.



Рецепт:

Обычно для такого пирога готовили сдобное тесто. Из муки,



стакана теплого молока и дрожжей замешивали опару, ставили в тепло, чтобы поднялась. Когда опара начинала пузыриться, её обминали, добавляли сахар, соль, масло, яйца, муку. Тщательно вымешивали до тех пор, пока не начнёт отставать от рук. Давали подняться второй раз, обминали, выкладывали тесто на стол и делили на две равные части. Одну часть выкладывали на жаровню, раскатывали деревянной скалкой в пласт толщиной 1-2 см. Затем на него выкладывали начинку, края аккуратно защипывали, а сверху пирог накрывали второй частью теста. Оставляли пирог в тёплом месте на 20-30 минут, чтобы расстоялся, а затем ставили в жаркую печь.

Начинку готовили так: морковь очищали, отваривали, потом её остужали и разминали до кашицеобразного состояния с помощью деревянной толкушки, добавляли сахар, мёд, корицу, гвоздику и всё перемешивали.



Дмитрий Александрович Гурьев **Превкусная каша крепостного Кузьмича.**



Удивительно то, что прославленную гурьевскую кашу придумал наш земляк.

Оригинальный рассказ приводит князь Голицын в «историческом вестнике» (1900, январь). Как-то обедая в 1822 году у болховского предводителя дворянства П.Д. Юрасовского, министр финансов граф Дмитрий Александрович Гурьев. Знаменитый любовью хорошо поест, пришёл положительно в восторг

от приготовленной крепостным поваром Кузьмичём какой-то превкусной кашицы. Министр бросился целовать повара, так угодившего его избалованному вкусу. Вскоре в Петербурге, а затем и по всей России загремела слава этого яства.



Рецепт гурьевской каши:



Состав:

- 1 ст. манной крупы,
 - 3 ст. сливок,
 - 0,5 ст. сахара,
 - 200 гр. очищенных орехов,
 - 0,5 ст. изюма,
- 100 гр. мармелада или цукатов,
 - 3 ст. ложки варенья,
 - 1 ч. ложка сливочного масла,
 - Пару яиц.

Способ приготовления:

На молоке или на сливках сварите густую манную кашу. Рубленые грецкие орехи обжарьте на сливочном масле и перемешайте с кашей. В остывшую кашу влейте добела взбитые с сахаром яичные желтки, а затем взбитые белки. Молоко или сливки поместите в лотке в раскалённую духовку до образования пенки, снимите её и соберите в отдельную посуду. Повторите несколько раз.

Выложите слоями кашу, пенку и начинку из мармелада, цукатов или порезанных фруктов в керамическую чашку так, чтобы верхним слоем была каша. Присыпьте сахарным песком.

Поместите в духовку до образования коричневой карамельной корочки. Украсьте вареньем или фруктами.



«Лапти» по –болховски

Такое необычное название у аппетитных пирожков.



Рецепт:



Кефир – 1 стакан, мука- 0,5 кг, яйцо- 1 шт, пищевая сода- 0,5 чайной ложки, 3 столовых ложки подсолнечного масла.

Соду размешать в кефире, замесить тесто. Начинка: пюре картофельное без молока, чеснок, зелень. Пюре остудить. Тесто

раскатать. Порезать на большие квадраты. На каждый квадрат положить начинку. Свернуть и защепить квадрат, положить швом вниз и раскатать скалкой. Обжарить на подсолнечном масле. Подавать со сметаной.

Указатель имён:

Бефстроганов Г.....	27
Бунин И. А.....	40
Вертинский А.....	10
Гоголь Н. В.	34
Гурьев Д. А.	43
Дюма А.....	7
Екатерина II.....	4
Казанова Д.....	23
Крылов И. А.....	13
Лесков Н. С.....	42
Людовик XV	17
Пармантье.....	31
Россини Д.	19
Святослав	29
Сумароков А.	21
Тургенев И. С.....	38
Фет А. А.....	41

Список литературы:

1. Бельский А. Лапти по-болховски для прекрасных дам/ А. Бельский// Орловский вестник. – 2012. - № 8. – 7 марта.
2. Десницкий, А. В. Иван Андреевич Крылов/ А. В. Десницкий. – М.: Просвещение, 1983. – 144 с.
3. Каша русская гурьевская // Наука и жизнь. – 2009. - № 3. – С 142.
4. Крылов, И. А. Басни/ И. А. Крылов. – М.: Художественная литература, 1989. – 96 с.
5. Лапшина, И. Блюдо имени русского графа/ И. Лапшина // 60 лет не возраст. – 2012. - № 1. – С. 47 – 51.
6. Лапшина, И. Сладкие истории/ И. Лапшина // 60 лет не 2011. - № 8. – С. 50 – 53.
7. Поваренная книга С. А. Толстой. – Тула: Приок. кн. из-во, 1991. – 75 с., ил.
8. Похлёбкин, В. Из истории русской кулинарной культуры/ В. Похлёбкин. – М.: Центрполиграф, 2009. – 451 с.
9. Прокофьева, Е. Не может быть, чтобы это всё кончилось только жизнью: Лев Толстой и Софья Берс/ Е. Прокофьева// Биография. – 2010. - ; 5. – С. 29 – 42.

10. Сокольский, И. Гоголь-моголь, «Испанский ветер» и Анна Павлова/ И. Сокольский // Наука и жизнь. – 2010. - № 12. – С. 136 – 138.
11. Стрельникова, И. Как Крылов пожарами пользовался/ И. Стрельникова // Семь дней. – 2009. – № 21. – С. 74 – 77.