

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Рогачевская средняя общеобразовательная школа  
Дмитровского района Московской области

**Исследовательский проект  
на тему: «Кушать подано!  
(меню для литературного кафе  
по вкусовым предпочтениям героев  
русской классической литературы  
и по личным предпочтениям русских писателей)».**

Выполнил: ученик 11 класса  
Морозов Иван Николаевич

Руководитель проекта:  
педагог  
Юрьева Вероника Валентиновна

Рогачево 2023 г.

**Оценка руководителя сформированности и универсальности учебных действий при реализации проектной работы: «Кушать подано! (составление меню для литературного кафе по вкусовым предпочтениям героев русской классической литературы)».**

**Лист оценки руководителя индивидуального проекта/исследования**

№№	Критерии	Баллы
1	<b>Сформированность познавательных действий:</b> умение самостоятельно работать с информацией, выдвигать и проверять гипотезы выполнять логические операции, вести целенаправленное наблюдение, находить новое применение известному и т.д.	
2	<b>Сформированность регулятивных действий:</b> степень самостоятельности планирования, коррекции и контроля при выполнении проекта (способность определять цель своей работы и планировать её, контролировать процесс выполнения задания, оценивать процесс и результат деятельности, вносить необходимые целесообразные и уместные коррективы в деятельность для достижения цели)	
3	<b>Сформированность предметных знаний и способов действий:</b>  степень свободного владения предметом проектной деятельности	
	<b>Итого количество баллов за подготовку проекта</b>	

Руководитель проекта \_\_\_\_\_ Юрьева Вероника Валентиновна

## Оглавление

<b>1. Паспорт проектной работы</b> .....	3
<b>2. План выполнения проекта</b> .....	4
<b>2.1. План и этапы работы над проектом:</b> .....	5
<b>3.ВВЕДЕНИЕ</b> .....	6
3.1 Актуальность .....	6
3.2 Постановка и формулировка проблемы .....	6
3.3 Разработанность исследуемой проблемы. ....	7
3.4 Задачи .....	7
3.5 Продукт .....	7
<b>4. Теоретическая часть</b> .....	8
4.1. По страницам литературных произведений. ....	8
<b>5. Практическая часть</b> .....	16
5.1 Создание блюд.....	16
5.2 Подробные рецепты .....	17
<b>6. Заключение</b> .....	19
<b>7. Литература</b> .....	20
<b>8. Приложение</b> .....	21

## 1. Паспорт проектной работы

Тема проекта	«Кушать подано! (составление меню для литературного кафе по вкусовым предпочтениям героев русской классической литературы и по личным предпочтениям русских писателей)»
Учебный год	2023-2024
Школа, класс	Муниципальное общеобразовательное учреждение Рогачевская средняя общеобразовательная школа 11 класс
Автор проекта	Морозов Иван Николаевич
Руководитель проекта	Юрьева Вероника Валентиновна

## 2. План выполнения проекта

Этапы	Виды деятельности	Планируемая дата исполнения	Дата фактически	Подпись руководителя
Подготовка	Выбор темы проектной работы: формулировка главного вопроса и проблемных вопросов данной темы	05.04.2023- 05.05.2023		
Планирование	Формулировка целей и задач. Выбор средств и методов решения задач. Определение последовательностей и сроков работы	05.05.2023- 30.05.2023		
Процесс проектирования	Самостоятельная работа	30.05.2023- 05.09.2023		
	Оформление записей	05.09.2023- 05.10.2023		
Итог	Достигнутый результат	05.10.2023		
	Оформление к защите	05.10.2023- 05.11.2023		
Защита		05.11.2023		

### 2.1. План и этапы работы над проектом:

Периоды	Мероприятия
Апрель - май 2023 г.	Изучение всевозможной литературы, касающейся вязания, анализ полученной информации
Май-сентябрь 2023 г.	Создание продукта
Сентябрь 2023 г.	Анализ данных о продукте
Сентябрь 2023 г.	Оформление электронной презентации
До 05 октября 2023 г.	Обсуждение и полный разбор проекта с руководителем
До 05 ноября 2023 г.	Доработка проекта с учетом полученных оценок и замечаний
До 01 декабря 2023 г.	Выступление с собственной лекцией во время классного часа
05 декабря 2023 г.	Выступление с презентацией проекта

### 3.ВВЕДЕНИЕ

#### 3.1 Актуальность.

Актуальность вопроса питания всегда стоял перед человеком, ведь без пищи нельзя прожить. Во все времена люди старались так приготовить блюда, чтобы они были не только полезны, но и доставляли удовольствие эстетическое. Старая Русь не исключение. Русские писатели видели в еде самобытность народа, с помощью описания пищи на страницах своих произведений они воспроизводили народный быт, обряды, культуру, а также создавали образы героев... Однако ныне русский человек имеет туманное представление о столе своих предков, и встречая, например, новое название блюда в литературе, не имеет представления что это, и «с чем его едят». Тем не менее, я считаю, что русский человек обязан знать, чем питались его прабабушки и прадедушки, ну а как же, как не писателям знать всю простоту и элегантность кухни того времени! Откроем же, друзья, книги наших любимых классиков!

Каждый, начиная с Ивана Алексеевича Бунина, заканчивая Львом Николаевичем Толстым, описывал в своих произведениях «частичку» питания их современности, и делал это с явной и чистой любовью. И вот сейчас, века спустя, когда русская кухня сильно преобразовалась и большинство традиционных блюд вышло из обихода, пришло время вспомнить, чем так славилась русская кухня.

#### 3.2 Постановка и формулировка проблемы.

Проблема, которую я перед собой поставил, состоит в том, что в настоящее время люди мало знают о том, что существует множество блюд, «утерянных» вместе с их рецептами. И даже если встречаются интересные названия в литературных текстах, то не стараются поинтересоваться этими блюдами. При прочтении произведения читателей больше интересует развитие сюжета и отношения между героями (причем, это нормально и понятно). А я задумался «над их желудком», проявил интерес к традиционной русской кухне, и желаю теперь поделиться моими наблюдениями, ведь писатели на самом деле внесли огромный вклад в передачу нам, потомкам, уклада жизни прошлых веков, пищи людей другого времени. Так неужели же те и простые, и изысканные, и вкусные, и эстетически красивые блюда так и останутся в тени? Я считаю, что русская кухня является самым интересным выбором для изучения и практики для дома из-за своей простоты и неприхотливости. И именно по этим причинам каждый русский человек должен знать о своих «корнях».

### 3.3 Разработанность исследуемой проблемы.

Исследованность проблемы питания ушедших поколений значительно вырастает в последние десятилетия, потому что большинство блюд, в прямом смысле, перестают существовать в обиходе нашего современного человека и начинают выглядеть даже несколько экзотически. Проблема связана с тем, что кухня нынешнего обычного россиянина начинает смешиваться с кухнями иностранными. Также в связи с занятостью человека 21 века всё большей популярностью пользуется кухня, основанная на полуфабрикатах и так называемое «быстрое питание». Заинтересованные люди не дадут забыть культуру. Возрождение старинных рецептов блюд 11-19 веков идет, но недостаточно быстро и целенаправленно. Данный вопрос всё чаще поднимается в СМИ, как например в Интернете и газетных статьях, в телевизионных программах и других средствах массовой информации. Данная проблема частично освящена в современном обществе.

### 3.4 Задачи

- ✓ Ознакомление с теоретическими сведениями о питании на Руси на основе литературных произведений русских писателей и личных предпочтений самих писателей
- ✓ Составление разборов блюд и предпочтений писателей-современников
- ✓ Составление меню для литературного кафе по страницам литературных произведений и вкусовых предпочтений писателей
- ✓ Соединение за одним столом писателей-классиков, героев произведений русской литературы и современных читателей

### 3.5 Продукт

Продуктом данного проекта является меню для литературного кафе, составленное исключительно из блюд, которые встречаются в произведениях русской классической литературы. Меню вмещает в себя систематизированный список блюд, с подробными описаниями способа приготовления, состава, необходимых для приготовления продуктов, калорийности, а также информации о том, в каких слоях населения пользовалось блюдо спросом. Указан автор и произведение, на страницах которого встречается данное блюдо.



## 4. Теоретическая часть

### 4.1. По страницам литературных произведений.

Страницы литературных произведений, на которых встречаются описания блюд национальной кухни явились той точкой отправления, от которой и началась моя задумка: составить меню из блюд, встречающихся в произведениях русской классики.

Страницы произведений Н.В.Гоголь «Старосветские помещики», «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Мертвые души». Вкусы писателя.

Если уж и рассказывать про старую русскую кухню, стоит начинать с Николая Васильевича Гоголя и его произведений. Автор уделяет особое внимание тому, чем питаются герои, и описывает это красочно и «смакуя». Например, повесть «Старосветские помещики» (1835). В ней перечисляется огромное количество блюд, которыми очень любили «перекусить» милые герои этого произведения: Афанасий Иванович и Пульхерия Ивановна. Это были самые обычные, можно сказать, пожилые помещики, которые имели страсть к приёму пищи. Конечно, Гоголь не случайно пишет о том, что они только и знают, что кушают и перекусывают в промежутках между основными приемами пищи, показывая, что ничего более не интересует их, что смысл жизни - в утолении телесных потребностей, а не интеллектуальных и духовных. Но нас интересует русская кухня, и поэтому для нас данная повесть – это «большой погреб со всевозможными вкусами».

Список можно начать с основных блюд, предлагаемых Пульхерией Ивановной на обед. Это каши с маслом из множества круп, разнообразные соленья (как пример, огурчики, грибочки - рыжики), подавали фрукты (любимыми у героев были груши, при удобном случае Афанасий Иванович не отказывался даже от арбуза). Но фаворитным, и самым интересным, для нас блюдом всё-таки стали пирожки с урдой. Начинкой в них являлась смесь сыра, орехов и зелени. Звучит очень необычно, однако Афанасий Иванович отзывался о них так: *«Да, — прибавлял Афанасий Иванович, — я их очень люблю; они мягкие и немножко кисленькие».*

Почетную долю стола помещиков занимают напитки, пример такого прохладительного напитка – взвар, кипяченая вода с травяными, фруктово-ягодными или винными добавками, пили также и привычный нам всем фруктовый кисель. Очень хвастается своими настойками Пульхерия Ивановна. Состояли они из совершенно разнообразных растений, и каждый из них обладал медицинскими свойствами, как одна, например, по ее словам, помогает от ушибов, другая избавляет от звона в ушах.

Интересным является предисловие из произведения Н.В.Гоголя «Вечера на хуторе близ Диканьки» (1829-1832 гг.), также изобилующее ароматами

малороссийской кухни: «А какими пирогами накормит моя старуха! Что-то за пироги, если б вы только знали: сахар, совершенный сахар! А масло, так вот и течет по губам, когда начнешь есть. Подумаешь, право: на что не мастерицы эти бабы! Пили ли вы когда-либо, господа, грушовый квас с терновыми ягодами, или варенуху с изюмом и сливами? Или, не случилось ли вам, подчас, есть путрю с молоком? Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев!». В этом отрывке уделено много внимания разным малознакомым в наше время кушаньям: например, путря с молоком – это каша с несколькими крупами одновременно, преимущественно перловкой, грушево-ягодный квас, варенуха – напиток с мёдом, сливами и изюмом. Такое ведь сейчас совсем не делают, это и самое интересное. И всё-таки есть блюдо в этом произведении, которое вполне себе дошло до наших дней и до сих пор можно часто его видеть: это самые обычные вареники со сметаной, которые ест у себя дома Пацюк. Причем, эти вареники в повести сами смазывают себя сметаной и сами отправляют себя в рот героя, а он только глазами приказывает им. Я думаю, что эта сцена показывает, насколько уважительно относились люди даже к таким простым блюдам и какое место они занимали среди народа. Самое важное, конечно, что лепились вареники вручную и, порой, всей семьей. От этого еще вкуснее становилось блюдо, сделанное дружно и вместе.

В поэме Н.В.Гоголя «Мертвые Души» (1835 г.) также есть короткий эпизод, показывающий отношение к еде людей XIX века. В нем Чичиков приходит на обед к Собакевичу. И последний изрядно откармливает Павла Ивановича, доказывая, что никакие европейские диеты не подходят для русского человека. Он ратует за здоровое, обильное, натуральное питание. И уж лучше съест двойную порцию и будет считать это полезней для организма и, как он говорит, души. *«Щи, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам... вы не будете есть в городе, там вам чёрт знает что подадут, выдумали диету, лечить голодом! Что у них немецкая жидкостная натура, так они и воображают, что и с русским желудком сладят! У меня не так. У меня свинина – всю свинью давай на стол. Баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся! Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует».* Примечательное блюдо здесь – няня. Это сложное блюдо, которое готовится несколько часов, посредством начинения бараньего *сычуга* – части желудка, начинкой из гречки, лука, бараньего мяса и мозга.

Сам же Гоголь уделял не меньше внимания приёму пищи и ее изысканности, чем его герои. Он считал обед - главным временем в приёме пищи, обязательно шёл в ресторан, и, как он любил говорить, *«усмирял своего беса»*. Даже несмотря на то, что он постоянно жаловался на проблемы с желудком, он мог съесть до пяти блюд. Наслаждался он и десертами: в послеобеденное время любил подкрепиться пирожными с вареньем. Помимо русской кухни, он также любил и европейскую. Например, однажды, побывав в Риме, он познакомился с макаронами, и даже, узнав рецепт их приготовления, продолжил наслаждаться ими у себя дома. К слову, он еще

варил собственные напитки, квас из груш, козье молоко вместе с ромом – которое он называл гоголь-моголь.

Страницы произведений А.П.Чехова «Сирена», «Блины», «О бренности».

#### Вкусы писателя.

Следующим по списку гурманов у нас русский писатель Антон Павлович Чехов. Этот классик наравне с Н.В.Гоголем обожал писать в своих произведениях тексты, вдохновленные его любимыми блюдами. Чего только стоит рассказ «Сирена» (1887 г.), в котором герои обсуждают, чем будут закусывать. *«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их нарезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... обедение».* Из этого текста можно выявить пристрастие автора к рыбным продуктам: он буквально не равнодушен к сельди, которую так живо и эмоционально описывает. Похожее пристрастие имеет и к обычным засоленным грибам: *«Для закуски хороши также, того... душиные белые грибы...».* Самое интересное здесь блюдо, конечно же, селедка с луком в горчичном соусе - уникальное сочетание.

Особое место у А.П.Чехова занимают повествования о блинах. В рассказе «Блины» (1886 г.) он пишет о загадочности этого блюда: «Я знаю, в чем состоит процесс печения блинов, но таинственность и торжественность, которыми женщина обставила это священнодействие, мне несколько известны... Тут много мистического, фантастического». И ещё такие наблюдения: «Во-первых, ни одна женщина, как бы она развита не была, ни за что не начнет печь блины 13-го числа, в понедельник или под понедельник. В эти дни блины не удаются. Во-вторых, накануне блинов всегда хозяйка о чем-то таинственно шепчется с кухаркой. Шепчутся и глядят друг на друга такими глазами, как будто сочиняют любовное письмо. В-третьих, женщины строго следят за тем, чтобы кто-нибудь из посторонних или домочадцев-мужчин не вошел в кухню в то время, когда там пекутся блины... Кухарки не пускают в это время даже пожарных. Нельзя ни входить, ни глядеть, ни спрашивать...»

А как же выглядел стол, например, надворного сочетника? Он отлично описывается в другом рассказе А.П.Чехова «О бренности» (1886 г.). С тонким юмором автор описывает нам живописную сцену радости героя от предвкушения пищи: Подтыкин является на ужин, а перед его глазами - красивая картина: на столе стоит множество бутылок- несколько сортов водки, киевская наливка, рейнвейн, семга, сельдь с горчицей, килька, зернистая икра, сметана... И самым главным блюдом на

столе - блины, столько аппетитно описанные Чеховым «*Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочери... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом*». Увидев блины, Подтыкин жадно загорелся в глазах, и даже не стал ждать пока они остынут, и прямо горячими клал их себе в тарелку. Уникальными блюдами здесь являются безусловно блины, с разными наполненностями, от икры с маслом, до семги и кильки.

Вне своих произведений Антон Павлович не стеснялся своих пристрастий к еде. Самым главным блюдом на его столе был карась в сметане, я уверен далеко не каждый даже слышал о таком сочетании, а у Чехова была даже своя методика приготовления, он вымачивал карася в молоке на сутки, чтобы та не отдавала тиной, и уже затем жарил рыбу на сковороде в сметане. Обожал он также и блины, что мы уже поняли из отрывка произведения «О брэнности». К слову, о них он даже написал целое эссе, в котором иронично говорит о женской тайне их приготовления, что только у женщин получают такие изумительные блины.

Страницы произведений И.С.Тургенева «Вешние воды», «Отцы и дети».

Вкусы писателя.

Иван Сергеевич Тургенев был воспитан в семье, где детей кормили вкусно и досыта, и даже уже будучи взрослым человеком относился к еде с почтением, и зачастую строчки его текстов как раз содержат любовь к кушаньям. Особенную страсть он имел к варенью. Например, в повести «Вешние воды» (1872 г.) – герой-помещик Дмитрий Санин буквально “не может жить” без варенья: «...он поспал всего полтора часика и, выпив стакан зельтерской воды со льдом да проглотив ложек с восемь варенья, русского варенья, которое принес ему камердинер в темно-зеленой, настоящей «киевской» банке и без которого он, по его словам, жить не мог». Или, например, отрывок из «Отцы и дети» (1862 г.): «Когда очередь дошла до варенья, Аркадий, не терпевший ничего сладкого, почел, однако, свою обязанностью отведать от четырех различных, только что сваренных сортов». Такие зарисовки выдают в авторе то проявление симпатии к главной деревенской сладости, которую он так любит с детства, когда ещё ему готовили крыжовниковое варенье. Также писатель с детства обожает шарлотку – известный яблочный пирог. Таким образом, И.С.Тургенева с уверенностью можно назвать сладкоежкой.

Еще Иван Сергеевич Тургенев был охотником и очень любил всё мясное. По большей части, он ходил на птицу, тетерев, фальдшнеп, обожал есть их жареными, даже не смотря на свой недуг – подагру. Не брезговал наш писатель и рыбой: часто, по приезде домой, его встречали ухой из налимов или стерляди. Позже, когда он будет кушать в самых изысканных европейских ресторанах, он с тоской вспоминает о русской, простой, домашней кухне, и критикует французский и немецкий стол.

Страницы произведения Ф.М.Достоевского «Униженные и оскорбленные». Вкусы писателя.

Если говорить о более скромных в выборе пищи писателях, то сразу приходит на ум Федор Михайлович Достоевский. Сам по себе он обожал «вкусно набить свой живот», однако к подбору еды относился без изысков. О его столе и предпочтениях мы можем знать благодаря дневникам его жены, в которых она учтиво записывала все подробности. Достоевский любил максимально простые блюда, он очень часто питался незамысловатой вареной курицей с молоком, и до такой степени ее любил, что несколько раз рассорился с женой на этой почве. В перекусах Федор уважал самые обычные бутерброды с сыром, ничего необычного.

Попробуем составить меню из тех блюд, которые пробовали герои Ф.М.Достоевского. Чаще всего это хлеб и суп. Есть и исключения. «Самовар кипел на круглом столике, чайный прибор блистал хрусталем, серебром и фарфором. На другом столе стояли на тарелках конфеты очень хорошие, варенья киевские, жидкие и сухие, мармелад, пастила, желе, французские варенья, апельсины, яблоки трех или четырех сортов, орехи. Одним словом, целая фруктовая лавка». Так в романе «Униженные и оскорбленные» (1861 г.) автор описал чаепитие.

Но на самом деле даже в рационе такого равнодушного к еде находится место для интересных блюд, например, его жена описывала любовь Достоевского к селянке – это по сути солянка, с той же капустой и мясом, но с одним отличием, приготовлено это всё на сковороде. Любил наш писатель также и мучное, очень часто кушал расстегаи – пирожки в форме лодочки с открытым верхом, в такой пирожок можно добавлять буквально любую начинку, от мяса с рыбой, до грибов и овощей. То же самое относится и к подовым пирогам, которые также привлекали внимание Достоевского, их особенность заключается в месте запекания – на дне печки, в месте с самой высокой температурой, такие пирожки считаются самыми насыщенными и вкусными, причем заслуженно. К слову, жена Федора Михайловича также отмечала симпатию писателя к сладостям, зачастую с кофе он ел пастилу или сухофрукты. Он подходил к своему маленькому шкафику, открывал его и вынимал различные сласти: жестянку с королевским черносливом, свежую пастилу, изюм, виноград. Он ставил все это на стол и усиленно приглашал хорошенько заняться этими вещами. «*Он был большой лакомка...*» - из записок его жены.

Страницы произведения Л.Н.Толстого «Анна Каренина». Вкусы писателя.

Лев Николаевич Толстой, жил достаточно зажиточно в своём поместье, поэтому его обеденные столы всегда были богатыми, сразу несколько троек блюд подавались на стол только на завтрак. Подавались разнообразные каши: манная, гречневая, овсяная, пшённая и даже на сковороде, а по праздникам коронным блюдом был анковский пирог, по рецепту его личного повара, сложный в приготовлении, однако не оставлявший равнодушными каждого за столом. К слову, в свои 50 лет стал вегетарианцем, и каждый приём пищи в его доме теперь состоял в основном из тех же каш и супов, но без непосредственно мяса. Однако от молока и яиц он так и не отказался, а напротив, обожал разнообразные вариации приготовленных яиц. Поэтому

Толстой взял за привычку постоянно объедаться, и корить себя за это, однако это не мешало ему вдохновляться пищей и часто упоминать ее в своих произведениях.

Лев Николаевич в своем известном произведении «Анна Каренина» (1873 г.), в обеденной сцене Левина и Облонского, достаточно широко описал стол аристократов. «— *Еще бы! Что ни говори, это одно из удовольствий жизни, — сказал Степан Аркадьич. — Ну, так дай нам, братец ты мой, устриц два, или мало — три десятка, суп с кореньями...*». Как мы видим, уже тогда устрицы являются в высшем обществе желанным блюдом, подавали их скорее всего традиционно с лимоном соком и в больших количествах. Также наш герой заказывает суп с кореньями, и сначала даже можно и не подумать, что в нем будут присутствовать обычные корнеплоды – морковь, лук, картофель и редька, то есть, по сути, это самый обычный суп. Зато в отрывке далее звучат совершенно экзотические и незнакомые нам названия - «— *С кореньями, знаешь? Потом тюрбо под густым соусом, потом... ростбиф; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.*» Что же такое тюрбо? В первую очередь необычная ромбообразная рыба, которую трудно достать в России, она обитает практически в Европе - в Балтийском море, поэтому она и доступна только высокому обществу, однако ее труднодоступность оправдывается нежным вкусом, а подавая ее с особым сливочным соусом блюдо становится действительно королевским. Ну и на мясное наши герои заказывают обычные ростбиф – говяжий запеченный стейк, и каплун – петух, специально откормленный на мясо. Блюда эти, к слову, изначально европейские, однако начиная с 20-ых годов XX века они очень плотно вошли в нашу кухню из-за моды на всё европейское.

Страницы произведений А.С.Пушкина «Евгений Онегин», «Кавказский пленник».  
Вкусы писателя.

Пушкин – человек, выросший в относительном достатке. Он имел право питаться дорогой аристократической пищей, однако, тем не менее, в своих кулинарных предпочтениях был максимально «средним» человеком. Он уважал, как изысканные блюда высокой кухни, так и простые наши народные кушанья. В своих произведениях Александр Сергеевич описывает блюда под стать положению героев. Например, в романе-эпопее «Евгений Онегин» (1823-1830 гг.) крайне ярко и выразительно описывается обед главного героя, всю жизнь прожившего светской жизнью, и ценящего этот самый светский стол:

*«Вошел: 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»*

Как мы видим, в высокой кухне того времени очень ценятся мастерски приготовленное мясо, редкие грибы – трюфели, и разнообразные закуски. Теперь давайте разбирать каждое блюдо по отдельности. Что такое ростбиф, мы с вами уже обсуждали, а вот уникальную трюфельную добавку к этому мясу ещё нет. По сути своей это просто крошенный или тёртый трюфель прямо на мясе. Вся его ценность состоит в изысканном и неповторимом запахе, который он дает блюду. Трюфели очень ценились гостями при столе, а для хозяина - это повод для хвастовства. Рядом описывается ещё одно «заморское» блюдо – страсбургский пирог, который вовсе и не пирог, а французский паштет. Начинка его представляет из себя фуа-гра из гусиной печени, мяса рябчиков, свиного фарша и снова трюфелей. Самое интересное для России - это то, что его поставляют из Франции, но у нас не делают.

Как уже было сказано, Пушкин также уделял внимание и простым народным кушаньям, например, в «Кавказском пленнике» (1872 г.), когда девушка кормит и поит нашего героя – пленника.

*«...Когда же рог луны серебристой  
Блеснет за мрачною горой,  
Черкешенка тропой тенистой  
Приносит пленнику вино,  
Кумыс, и ульев сот душистый,  
И белоснежное пшено;  
С ним тайный ужин разделяет;  
На нем покоит нежный взор...»*

Автор ставит акцент на простоте пищи, которую подает девушка, а также отношении героя к этой еде. Казалось бы, такие простые вещи как кумыс, мёд и каша вызывают у героя целую бурю эмоций, он буквально видит что-то божественное во всем этом.

*«...Но он забыл сосуд целебный;  
Он ловит жадною душой...»*

*«...Но голос нежный говорит:  
Живи! И пленник оживает.  
И он, собрав остаток сил,  
Веленью милому покорный,  
Привстал...»*

Александр Сергеевич хочет нам сказать, что не только красивыми и изысканными блюдами красна русская кухня, но даже такие простые вещи, как каши и зерновые лепешки, могут быть ужасно вкусными и горячо любимыми.

Мы всё говорим о еде в произведениях великого поэта, но чем же питался сам Пушкин? В детстве Александру Сергеевичу уделялось большое внимание бабушкой и няней, поэтому кормили молодого Сашу традиционно и вкусно. В их доме любимыми

блюдами были супы. Чего только стоят двойные щи, в которых даже ложка не падала, настолько они были густые! Ещё практиковалась ботвинья – суп на разнообразных съедобных травах, таких, как зеленый лук, крапива, шпинат и щавель, и всё это замешано на квасе и подается холодным. Необычный суп. А к чаю и на десерт Пушкин очень любил варенец, или, как его ещё называют, греческое молоко. Необычный, если так можно выразиться коктейль, около двадцати минут кипятят молоко, затем дают немного ему остыть, добавляют сметаны, и подают к столу вместе с сахаром. Но это то, что кушал Александр в детстве. Вот когда он стал уже взрослым и самостоятельным человеком, готовил он поистине завораживающие блюда. Главным козырем стола часто являлся арзамасский гусь, особая порода которого позволяла растить его до огромных размеров, чуть ли не до лебедя, а затем обильно фаршировать при готовке. Собственно, конкретный гусь на столе Пушкина был начинен яблоками, квашеной капустой и печенью этого гуся. Этим блюдом Александр гордился и занимало это блюдо самое важное место на столе. А вот самым любимым сладким блюдом у поэта была сладкая северная ягода – морошка. Он действительно обожал эти ягоды, даже после ранения на дуэли, на последнем издыхании, он попросил именно моченую морошку, и наслаждался ей в свои последние минуты жизни. Чем же она так прекрасна? По сути, это замоченные в сладкой воде ягоды морошки, казалось бы, совершенно «неприхотливое» и простое блюдо, но Пушкин находил в нем изысканность. Подводя итог, отмечаем, что пушкинские вкусы дают нам ценную информацию о русской кухне того времени.



## 5. Практическая часть

### 5.1 Создание блюд

Плавнo переходя к практической части, стоит начать с главного и любимого блюда Афанасия Ивановича – пирожки с урдой. Это уникальная закуска таит в себе необыкновенный вкус и начинку. Лично я считаю, что это самая изысканная пища из сегодняшнего списка. Итак, главным ингредиентом начинки таких пирожков является козий сыр, именно он придает такую мягкость начинке. Дальше добавляем в смесь зубчик чеснока, оливковое масло и пармезана, по вкусу можно порезать разной зелени и по желанию грецких орехов. Далее готовим, как обычные пирожки в духовке. В итоге у нас получаются оригинальные, а самое важное - невероятно вкусные, пирожки, которыми легко удивить гостей.

Еще одно блюдо заслуживает нашего внимания: кулебяка (почеховски) - один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо. В России это блюдо жаловали все сословия, а в качестве начинки использовали чаще всего визигу (очищенный и высушенный спинной хрящ осетровых рыб) с вареными яйцами, рис, рыбный фарш, а поверх начинки выкладывали рыбу – осетрину, семгу, сига или любую другую. В постную кулебяку клали поджаренную на растительном масле гречневую кашу и рыбу. Как говорил герой чеховского рассказа, «станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком...».

Блины на сыворотке. В рассказе А.П.Чехова «О французах» иностранный герой удивляется на русского человека: «редкая способность русских людей поедать во время трапезы колоссальное количество блинов». А ведь на самом деле, блины в русской кухне – это самое главное блюдо на Масленичной неделе перед Великим постом, блинами угощают дорогих гостей, блины присутствуют и при поминании усопших. Очень простое в рецепте блюдо, быстрого приготовления и сытное. Причем, подается по вкусу едоков и в качестве второго горячего блюда, и как сладкое к чаю. Блины могут быть и с мясом, и с картошкой и капустой, и с икрой и рыбой, а также со сметаной, сгущенным молоком, творогом, медом, всевозможными вареньями и свежими ягодами. Тесто готовится из молока или сыворотки, яйца, соли, сахара и муки. Можно с добавлением дрожжей. Тогда блины будут толстенькие и в дырочку. Тесто должно быть по составу однородным и

похожим по концентрации на молодую сметану. Если не добавлять дрожжей, то блинчики можно приготовить тонкие-тонкие (на любителя). На раскаленную чугунную сковороду наливают подсолнечное масло и выливают половник блинного теста. Оно растекается в тонкую лепешечку, которую по мере запекания следует перевернуть деревянной лопаткой. Вот и всё. Остается терпеливо выпекать блинчик за блинчиком, складывать их горкой на широкой тарелке и не забывать смазывать сливочным маслом. Приятного аппетита!

## 5.2 Подробные рецепты

### 1. Пирожки с урдой (на 8 штук)

Название	Количество	Применение
Готовое тесто	250-300 г.	Берем за основу
Козий сыр	50-100 г.	Является основой начинки
Чеснок	1-2 зубчика	Добавляет остроты
Сыр пармезан	3 ст. ложки	Для нежности вкуса
Оливковое масло	3-4 ст. ложки	Для мягкости
Зелень (Петрушка, базилик и т.д.)	По вкусу	-
Грецкий орех	По вкусу	Добавляет изысканности вкусу

### 2. Пирожки с урдой (на 8 штук)

Название	Количество	Применение
Готовое тесто	250-300 г.	Берем за основу
Козий сыр	50-100 г.	Является основой начинки
Чеснок	1-2 зубчика	Добавляет остроты
Сыр пармезан	3 ст. ложки	Для нежности вкуса
Оливковое масло	3-4 ст. ложки	Для мягкости
Зелень (Петрушка, базилик и т.д.)	По вкусу	-
Грецкий орех	По вкусу	Добавляет

		изысканности вкусу
--	--	--------------------

### 3. Блины на сыворотке

<b>Название</b>	<b>Количество</b>	<b>Применение</b>
Сыворотка	0,5 литра	Добавляет аромат
Яйца	2-3 штуки	Связующий элемент
Соль	щепотку	Добавляет вкус
Сахар	2-3 ст.ложки	Для сладости
Мука пшеничная просеянная	4 стакана (по 250 мл)	Добавляем в тесто постепенно, постоянно его взбивая
Подсолнечное масло	0,5 литра	Добавляем на сковороду по мере использования
Сливочное масло	100 гр.	Смазываем каждый блинчик сверху

## **6. Заключение.**

Что ж, сегодня мы с вами познакомились с настоящей классической русской кухней, лично попробовали приготовленные самостоятельно по рецептам из литературных произведений несколько блюд и даже представили, как бы выглядело литературное кафе. Я проделал большую увлекательную работу в изучении традиционной российской пищи по произведениям русских писателей и считаю, что тема настолько обширна, что я захватил лишь малую часть тех произведений, в которых рассматривается культура питания. Подводя итог моему проекту, необходимо отметить важность полученных знаний: они явились не только гастрономической ценностью, но и исторической. Кухня наших предков отражает их жизнь, быт и культуру. Очень надеюсь, что вас заинтересовала моя тема, и в будущем, когда я открою своё литературное кафе, вы будете его первыми посетителями и дегустаторами моей кухни. Спасибо за внимание.

## 7. Литература

1. Из истории русской кулинарной культуры (сборник)  
В.В. Похлёбки, Год издания: 2006, Издательство: «Центрполиграф».
2. Кушать подано! В. В. Похлебкин, Год издания: 1993,  
Издательство: «Артист. Режиссер. Театр»;
3. Рецепты из поваренных книг семейства Пушкиных-Ганнибалов Гейченко,  
Журибеда, Год издания: 1989, Издательство: «Советский Фонд Культуры»;
4. В гостях у Льва Толстого, Год издания: 2012, Издательство:  
«СЛОВО/SLOVO»;
5. «О бренности» А.П. Чехов, Издательство: Журнал «Осколки», Год  
написания: 1886;
6. «Мертвые души» Н.В. Гоголь, Издательство: АСТ, Год издания: 2020
7. Антон Павлович Чехов: Рассказы А.П. Чехов, Издательство: АСТ, год  
издания: 2016;
8. «Вешние воды» И.С. Тургенев, Издательство: Омега, Год издания: 2017;
9. «Анна Каренина» Л.Н. Толстой, Издательство: Азбука, Год издания: 2021;
10. «Евгений Онегин» А.С. Пушкин, Издательство: Азбука, Год издания:  
2021;
11. «Кавказский пленник» А.С. Пушкин, Издательство: Феникс, Год издания:  
2021;

### Интернет-ресурсы:

1. [Интернет статья – Гастрономические предпочтения русских писателей.](#)
2. [Интернет статья – Еда в жизни русских писателей.](#)
3. [Интернет статья – «Еда и классики».](#)
4. [Интернет статья – Что любил есть Пушкин?](#)
5. [Интернет статья – Что любил есть Достоевский.](#)
6. [Интернет статья – Описание еды и образы «обжор» в русской литературе](#)

## 8. Приложение

### Холодные закуски

1. Огурчики соленые Пульхерии Ивановны  
(Н.В.Гоголь «Старосветские помещики»)
2. Огурчики маринованные из Старого Света
3. Маринованные грибочки – Рыжики  
Старосветских помещиков
4. Груши в сахарном сиропе
5. Арбузы вяленые с медом
6. (Н.В.Гоголь «Старосветские помещики»)
7. Зернистая икра (семга, форель, ставрида, минтай)
8. Селедка с лучком или горчичным соусом
9. «Икра селедки сама по себе» –  
«еда участников мирового съезда судей» (А.П.Чехов «Сирена»)
10. Сметана порционно
11. Свежая семга (нарезка)  
(А.П.Чехов «Сирена»)
12. «Простая редька с солью» (А.П.Чехов «Сирена»)
13. «Рыжики соленые, мелко, как икра,  
нарезанные, с луком, с прованским маслом» («А.П.Чехов «Сирена»)
14. Душонные белые грибы (А.П.Чехов «Сирена»)

## Горячие закуски

1. Блины по-Чеховски (А.П.Чехов «Блины»)
 

(«Блины – это тайна женщины, такая тайна, которую едва ли скоро узнает мужчина... В будущем блинам предстоит решение какой-либо великой, мировой задачи»)
2. Блины на сыворотке (А.П.Чехов «О французах»)
 

«редкая способность русских людей поедать во время трапезы колоссальное количество блинов»)
3. Блины на парном молоке (Н.С.Лесков «Железная воля»)
4. Блины-кратеры (По Н.Носов «Незнайка на Луне»)
5. Блины с крыжовниковым вареньем (А.И.Куприн «Юнкера»)
 

(«Блин-символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей»)
6. Блины с семгой, килькой и сардинкой в трубочке по-подтыкински (А.П.Чехов «О бренности»)
7. Пирожки с урдой (тесто дрожжевое, начинка: сыр, орех, зелень)
 

«Для Афанасия Ивановича с любовью»
8. Расстегаи – пирожки в форме лодочки с открытым верхом (с начинкой мясной, рыбной, овощной или грибной)
  9. Пироги на Хуторе близ Диканьки
  10. Подовый пирог, запеченный на дне печи
11. Шарлотка – яблочный пирог – особое лакомство И.С.Тургенева
  12. Пирожное с вареньем по-Гоголевски
  13. Пастила
  14. Сухофрукты
  15. Королевский чернослив

### Горячие первые блюда

1. Щи от Собакевича
2. Няня в щам (по-Собакевичски) (бараний сычуг, начиненный гречкой, луком, бараньим мясом и бараньими мозгами)
3. Борщок из свеклы на хохляцкий манер, с ветчиной и сосисками ( «к нему подаются сметана и свежая петрушка с укропцем»)
4. «Великолепный рассольник из потрохов и молоденьких почек» ( «засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией»)
5. Уха из налима (по-охотники)
6. Уха из стерляди (по-тургеневски)
7. Селянка (та же самая солянка, но приготовленная в глубокой сковороде)
8. Двойные щи (для Саши Пушкина)
9. Ботвинья (суп на съедобных травах: зеленом луке, крапиве, шпинате и шавеле – подается на квасе в холодном виде )



### Горячие вторые блюда

1. *Римские макароны*
2. *Поросеночек с хреном*
3. *Жареные гуси (утка или бекас, индейка или дупел, куропаточки или перепелки)*
4. *Жареная птица по-тургеневски (тетерев, вальдшнеп)*
5. *Жареный карась в сметане (А.П.Чехов «Сирена»)*
6. *«Стерлядь кольчиком» (А.П.Чехов «Сирена»)*
7. *«Судак или карпий с подливкой из помидоров и грибов» (А.П.Чехов «Сирена»)*
8. *Кулебяка по-чеховски (один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо. В России это блюдо жаловали все сословия, а в качестве начинки использовали чаще всего визигу (очищенный и высушенный спинной хрящ осетровых рыб) с вареными яйцами, рис, рыбный фарш, а поверх начинки выкладывали рыбу – осетрину, семгу, сига или любую другую. В постную кулебяку клали поджаренную на растительном масле гречневую кашу и рыбу). Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком...)*
9. *Путря с молоком (каша с несколькими крупами одновременно, преимущественно перловкой)*
10. *Вареники со сметаной Птацюка*
11. *Вареная курица с молоком по-достоевскому*
12. *Арзамасский гусь, фаршированный яблоками, квашеной капустой и печенью этого же гуся (А.С.Пушкин)*

## Напитки

1. *Взвар*
2. *Кипяченая вода с травяными,*
3. *фруктово-ягодными, винными добавками*
4. *Чай травяной*  
( с мятой, зверобоем, мелиссой, чабрецом, ромашкой )
5. *Лимон (нарезка)*
6. *Фруктовый кисель*
7. *Настойки из растений (помогает от ушибов, от звона в ушах)*
8. *Грушевый квас с терновыми ягодами*
9. *Варенуха (напиток с медом, изюмом и сливами)*
10. *Шаталароз (Семен Петрович Подтыкин)*
11. *Три сорта водки*
12. *Киевская наливка*
13. *Рейнвейн*
14. *Пузатый сосуд с производением отцов бенедиктинцев*
15. *Гоголь-моголь (козье молоко с ромом)*
16. *Варенец или греческое молоко*
17. *Зельтерская вода со льдом*  
(от Дмитрия Санина И.С.Тургенев «Вешние воды»)
18. *Кофе натуральный*