### Читаем и ... вкусно едим

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

Н.А. Некрасов

       Наверное, с каждым человеком, бывало такое, что при чтении какого-либо произведения с изысканным описанием блюда или рецепта, ты боролся с желанием полакомиться тем же?

       Случалось ли мучиться вопросом «А что они едят?!», когда перед глазами всплывали незнакомые слова «прентарьер», «тюрбо», «маседуан де фрюи» да и просто «судачки а натюрель»?

       Хотелось ли тебе страстно отведать гоголевских галушек или просто разделить трапезу с Чичиковым или самим Онегиным?

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. СалтыковаЩедрина.

В литературе можно найти кулинарную комедию (у Джерома К. Джерома), кулинарный детектив (у Рекса Стаута), кулинарный реализм (у Жоржа Сименона) и кулинарную трагедию (у Джоан Харрис). И только вдумчивое «пережевывание» дает возможность выбрать самый вкусный жанр.

Во Франции большой популярностью пользуется книга Ж. Куртина «Кулинарные рецепты мадам Мегрэ». В ней собраны рецепты блюд, которые упоминаются в произведениях Жоржа Сименона.

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 гусином потрохе, В няне, в тыковнике, в каше И в бараньей требухе… Одна из существенных составляющих писательского мастерства – умение правдоподобно, ярко и выразительно описывать всякие съедобные вещи. Подчас такие детали играют важную роль в общем впечатлении от книги.

**7 книг, в названии которых есть слово "каша"**

1. Русская народная сказка «Каша из топора»

Сюжет сказки рассказывает о солдате, который варит кашу из топора. Чтобы сварить кашу, он просит у хозяйки соль, крупу, масло.

1. Николай Телешов «Крупеничка»

Девушку, попавшую в плен к басурманину Талантаю, спасают мамушка Варварушка и старичок Одолень-трава. В результате счастливого спасения Крупенички появилась народная кормилица — гречневая крупа.

1. Братья Гримм «Горшочек каши»

Сюжет произведения рассказывает о девочке, которая отправилась в лес за ягодами и встретила там старушку. Добрая девочка поделилась с ней ягодами, и в благодарность старушка подарила ей волшебный горшочек. Он мог сам варить вкусную кашу, если произнести определённые слова.

1. Дмитрий Мамин-Сибиряк «Притча о молочке, овсяной кашке и о сером котишке Мурке»

Молочко и кашка постоянно ссорились, а почему — и сами не знали. Хитрый кот Мурка взялся их рассудить. В результате такого судейства Мурка вылакал всё молоко. И хотя котишке Мурке попало от кухарки, он на неё не обиделся, лишь посетовал, что она его не понимает.

1. Николай Носов «Мишкина каша»

В произведении рассказывается история о мальчиках, которые остались одни на несколько дней на даче. Мама повествователя дала им инструкции, как варить еду, чего и сколько класть при варке каши. Первый же опыт в кулинарии у мальчиков оказался провальным, потому что ни один из ребят не прислушивался к наставлениям мамы.

1. Виктор Драгунский «Сказка о гречневой каше»

Денис старался съесть кашу, которую не любил, потому что в награду мама обещала поход в Кремль. Сначала мальчик пытался сделать кашу вкуснее и добавил туда соль, сахар, хрен, каша стала совсем несъедобной и тогда он решил выкинуть кашу в окно.

1. Свен Нурдквис «Рождественская каша»

На дворе сочельник. Пушистый белый снежок неподвижно лежит на елях и крышах домов. А гномы ждут, когда хозяева дома поднесут им тарелочку вкусной рождественской каши! Но тут случается непредвиденное…

**«Я хочу, чтобы вы пообедали с нами…», или рецепты от литературных героев**

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

Иногда в своих книгах автор столь красочно и вкусно описывает какое-либо блюдо, что читателю хочется тут же отбросить все свои дела и бежать в магазин за продуктами. И мастерство писателя играет тут первостепенную роль. Герои в произведениях талантливых писателей, как правило, не едят, а вкушают, а их меню столь разнообразно и вкусно, что из одних только литературных блюд можно составить ресторанное меню на несколько лет вперед, с ежемесячной их полной заменой.

Предлагаю несколько рецептов любимых блюд литературных героев. Приятного чтения и приятного аппетита!

## Александр Сергеевич Пушкин. Десерт Бланманже в «Барышне-крестьянке»

В «Барышне-крестьянке» автор потчует своих героев изысканными пирожными бламанже. Их тут сразу три вида: синее, красное и полосатое.  *«— Позвольте-с, расскажу всё по порядку. Вот пришли мы к самому обеду. Комната полна была народу. Были колбинские, захарьевские, приказчица с дочерьми, хлупинские...— Ну! а Берестов? — Погодите-с. Вот мы сели за стол, приказчица на первом месте, я подле нее... а дочери и надулись, да мне наплевать на них...— Ах, Настя, как ты скучна с вечными своими подробностями!  
— Да как же вы нетерпеливы! Ну вот вышли мы из-за стола... а сидели мы часа три, и обед был славный; пирожное бланманже синее, красное и полосатое... Вот вышли мы из-за стола и пошли в сад играть в горелки, а молодой барин тут и явился».*

**Десерт Бланманже** (приложение 1)

Ингредиенты:

1 л молока; 0,5 л сливок 30 %; 75 г рисовой муки; 1 стакан измельчённых орехов (миндаль, фундук, грецкие); 3–5 ст. л. сахара; 0,5 ч. л. мускатного ореха; 0,5 ч. л. цедры лимона.

Способ приготовления:

Соедините молоко и сливки. Перемешайте молоко и сливки, отберите 0,5 л молочной массы. Добавьте в отобранные пол-литра молочной массы рисовую муку. Перемешайте, чтобы не было комочков. Остальную молочную массу вскипятите на небольшом огне, постоянно помешивая лопаткой. Добавьте стакан толчёных орехов, сахар по вкусу, цедру и мускатный орех. Когда масса начнёт закипать, введите тонкой струйкой отобранное молоко, соединённое с мукой. Убавьте огонь после закипания. Варите на слабом огне до сгущения массы, регулярно помешивая. Разлейте по формочкам, оставьте при комнатной температуре, пока масса не остынет. Если нет форм, можно разлить в бокалы. Затем уберите в холодильник до полного застывания.

А.С. Пушкин также упоминает бланманже в романе "Евгении Онегин"

1. **Ильф, Илья Арнольдович. Форшмак из сельди «Двенадцать стульев»**

*«В тот день бог послал Александру Яковлевичу на обед бутылку зубровки, домашние грибки, форшмак из селедки, украинский борщ с мясом первого сорта, курицу с рисом и компот из сушеных яблок»*

**Форшмак из селедки**

Ингредиенты

Филе малосоленой сельди (500 г), пшеничный батон или хлеб без корки (400 г), репчатый лук (200-400 г), молоко или 10%-ные сливки (400 мл), масло растительное (60 мл), сливочное масло (60 г), 4 куриных яйца, сметана (30 г), сухарная крошка (20-40 г), мускатный орех, молотый черный перец.

Приготовление

Филе сельди и батон, вымоченный в молоке или сливках, пропустить через мясорубку. Лук порезать полукольцами и подрумянить на среднем огне. Протереть желтки двух яиц, белки взбить в пену. Все компоненты соединить, приправить мускатным орехом и аккуратно перемешать. Смазать дно сковородки маслом, присыпать сухарной крошкой, выложить селедочную массу и подержать полчаса в духовке, нагретой до 150 гр. Подавать горячим, полив растопленным сливочным маслом.

1. **Линдгрен, Астрид. Тефтели «Малыш и Карлсон, который живёт на крыше»**

*«Карлсон вдруг перестал расхаживать по комнате. Он замер на месте и стал принюхиваться, словно ищейка. — Мясные тефтели, — сказал он. — Обожаю сочные вкусные тефтели. [...] О, чудесные маленькие тефтели! Они пахли так восхитительно и были такие поджаристые, румяные — словом, такие, какими и должны быть хорошие мясные тефтели! Мотор загудел, Карлсон стремительно спикировал с кровати прямо к тарелке с тефтелями. Он на лету схватил тефтельку, потом взвился к потолку и, сделав небольшой круг под лампой, с довольным видом принялся жевать. — Восхитительные тефтельки! — воскликнул Карлсон. — На редкость вкусные тефтельки! Можно подумать, что их делал лучший в мире специалист по тефтелям!..»*

Карлсон, любитель варенья, тортов и сладостей, обожал ещё и мясные тефтельки. Достаточно прожаренные и затем тушеные в густом ароматном соусе со сливками. Проказник с моторчиком на спине точно знал толк в мясных тефтельках. Впрочем, если бы читатель решился приготовить их по старинному шведскому рецепту, он непременно стал бы горячим поклонником этого, в общем-то, незамысловатого блюда.

**Тефтели**

Ингредиенты:

250 г свиного фарша, 250 г говяжьего фарша, 100 г панировочных сухарей, 1 небольшая луковица, 50 мл молока, 50 мл сливок (15%), 1 яйцо, белый и черный перец, соль

Способ приготовления:

1. Смешайте молоко, сливки и панировочные сухари. Дайте сухарям набухнуть 10 минут и слейте лишнюю жидкость. Мелко нарежьте луковицу и поджарьте на сливочном масле до светло-коричневого цвета. Смешайте два вида фарша, посолите, поперчите, добавьте поджаренный лук, разбухшие сухари и яйцо. Смешайте все ингредиенты до однородной массы. Если смесь получилась очень крутой, можно подлить оставшиеся от разбухших сухарей молоко и сливки. Влажными руками скатайте из фарша шарики приблизительно 3 см в диаметре. Поджарьте на растительном масле 10–15 минут, периодически встряхивая сковороду, чтобы тефтели равномерно поджарились со всех сторон.

1. **Гауф, Вильгельм. Пирог королевы «Карлик Нос»**

*«Уже две недели гостил князь у герцога. Они ели не меньше чем по пять раз в день, и герцог был в восторге. Он видел, что его гостю нравится стряпня карлика. На пятнадцатый день герцог позвал Якоба в столовую, показал его князю и спросил, доволен ли князь искусством его повара*

*— Ты прекрасно готовишь, — сказал князь карлику, — и понимаешь, что значит хорошо есть. За все время, пока я здесь, ты ни одного кушанья не подал на стол два раза, и все было очень вкусно. Но скажи мне, почему ты до сих пор не угостил нас пирогом королевы?»*

**Королевский пирог**

Ингредиенты**:**

300 г свиной лопатки (без костей), 1 куриная грудка, 1 колбаска (около 300 г) из птичьего фарша (сырая), 1 колбаска (около 300 г) из говяжьего фарша (сырая), 1 пучок суповой зелени (сельдерей, укроп и т. п.), 1 пучок петрушки, 3 лавровых листа, 3 размятые горошины душистого перца, 3 размятые горошины черного перца, 200 г белых шампиньонов, 1 чашка сливок, 100 г свеженатертого сыра грюйер, 6 больших волованов из слоеного теста (можно купить готовые или приготовить самостоятельно), 900 г (2 пачки) замороженного зеленого горошка, 3 ст. л. меда, 3 ч. л. соли, 3 ст. л. масла, 500 мл воды, вустерский соус, 500 мл белого вина, соль и молотый черный перец, рафинированное подсолнечное масло, мука, лимон.

Способ приготовления:

1. Свинину и куриную грудку нарежьте кубиками, приправьте солью и молотым перцем и обжарьте в глубокой сковороде в растительном масле со всех сторон. Влейте вино и варите около часа, периодически снимая пену. Всю зелень мелко порубить. 2. С колбасок снимите оболочку, из фарша скатайте очень маленькие фрикадельки. Сварите до полной мягкости с лавровым листом, горошинами душистого и черного перца. Варить нужно на очень маленьком огне. 3. Шампиньоны очистите и хорошо промойте. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла. 4. Выньте мясо из бульона. Бульон процедите, чтобы отделить все специи. Размешайте муку в сливках до полной гладкости без комков. Медленно доведите до кипения (но не кипятите и постоянно помешивайте). 5. Небольшими порциями влейте в смесь мясной бульон и вино, в котором тушилось мясо. Постоянно помешивая, растворите в получившемся соусе тертый сыр. 6. Положите в соус мясо, фрикадельки, грибы. Приправьте вустерским соусом, солью, перцем и тертой цедрой лимона. Уварите до желаемой консистенции. 7. Замороженный зеленый горошек слегка присолить и прогреть в масле с медом и небольшим количеством воды, часто помешивая. Горошек должен быть горячим и слегка хрустящим. 8. Начините волованы мясной смесью, украсьте горошком, ломтиком лимона и веточкой петрушки. Подавайте с зеленым горошком.

1. **Иван Крылов — Демьянова уха (Басня)**

*«Соседушка, мой свет!*

*Пожалуйста, покушай». —*

*«Соседушка, я сыт по горло». — «Нужды нет,*

*Еще тарелочку; послушай:*

*Ушица, ей-же-ей, на славу сварена!» —*

*«Я три тарелки съел». — «И полно, что за счеты:*

*Лишь стало бы охоты, —*

*А то во здравье: ешь до дна!*

*Что за уха! Да как жирна;*

*Как будто янтарем подернулась она.*

*Потешь же, миленький дружочек!*

*Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!*

*Еще хоть ложечку! Да кланяйся, жена!»*

*Так потчевал сосед Демьян соседа Фоку*

*И не давал ему ни отдыху, ни сроку;*

*А с Фоки уж давно катился градом пот.*

*Однако же еще тарелку он берет,*

*Сбирается с последней силой*

*И — очищает всю.*

*«Вот друга я люблю! —*

*Вскричал Демьян. — Зато уж чванных не терплю.*

*Ну, скушай же еще тарелочку, мой милый!»*

*Тут бедный Фока мой,*

*Как ни любил уху, но от беды такой,*

*Схватя в охапку*

*Кушак и шапку,*

*Скорей без памяти домой —*

*И с той поры к Демьяну ни ногой.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Писатель, счастлив ты, коль дар прямой имеешь:*

*Но если помолчать во время не умеешь*

*30 И ближнего ушей ты не жалеешь:*

*То ведай, что твои и проза и стихи*

*Тошнее будут всем Демьяновой ухи.*

**Демьянова уха**

Ингредиенты:

Брюшко сёмги — 300 г; морковь — 1 шт.; лук — 1 шт.; картофель — 2 шт.; пшено — 100 г; соль, специи — по вкусу; свежая зелень — для подачи.

Способ приготовления:

Сварить овощной бульон из моркови и лука. К ним добавить промытые брюшки сёмги и пшено. Варить на средне-медленном огне, чтобы бульон не стал мутным. Минут через пять-семь добавить нарезанный картофель. Посолить и приправить специями по вкусу. Когда картофель будет готов, снять с огня. Перед подачей посыпать зеленью.

Уха получается очень наваристой, сытной, с нежным янтарным цветом.