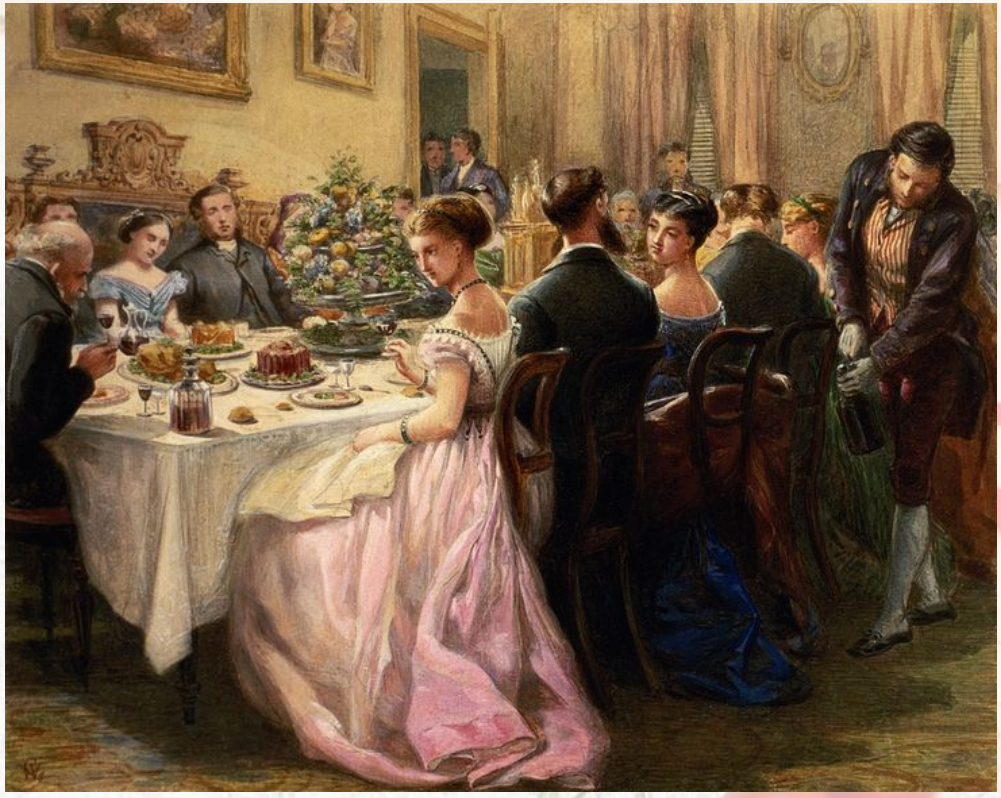
Любимые блюда А. С. Пушкина

Проект выполнили ученицы МБОУ «Школа-гимназия»
г. Ярцева Смоленской области
Ахсанова Алина и Гризинок Карина

Все мы знаем А. С. Пушкина как великого русского поэта. Но мало кто знает о кулинарных предпочтениях классика. Так что же ел поэт? Какие блюда были самыми любимыми?

Столетия назад русские дворяне, предки Пушкина в том числе, уделяли много времени и значения приготовлению еды. Поваров набирали из дворовой прислуги и специально обучали их готовке различных блюд.



Секреты изысканной «барской» кухни передавались по наследству от поваров к их детям. Богатые гурманы отправляли свою прислугу обучаться секретам кухни, покупали книги рецептов, составляли и хранили рукописные поваренные книги.

В поместье предков Александра Сергеевича – петровском поместье Ганнибалов блюда часто готовили по книге Василия Левшина.

Кроме того, в то время многие составляли и свои собственные книги по кулинарии. Собственную книгу издал и двоюродный дедушка Пушкина – Пётр Ганнибал. Многие блюда из этой книги довелось продегустировать и самому поэту.

Но сам Александр Пушкин никогда не был привередливым в еде. Зачастую изысканным блюдам он предпочитал самую простую домашнюю еду: щи, пироги, картошку, кашу…

Описание Пушкиным своего дня

«Просыпаюсь в семь часов, пью кофей и лежу до трех часов. Недавно расписался, и уже написал пропасть. В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем да гречневой кашей. До девяти часов читаю. Вот тебе мой день, и всё на одно лицо».

Воспоминания современников

«Не откладывай до ужина того, что можешь съесть за обедом», - говаривал Пушкин.

Александра Смирнова-Россет, друг Пушкина и фрейлина императорской семьи, вспоминала, как её бабка отзывалась о соседке-помещице: «У неё варенье на меду, и ведь не стыдится подносить!» В чём же стыд? Чем плох мёд? Мёд, в отличие от сахара, был дёшев.
Вот самое начало «Капитанской дочки»: «Однажды осенью матушка варила в гостиной медовое варенье, а я, облизываясь, смотрел на кипучие пенки». Семья главного героя - Петра Гринёва - небогатые дворяне Симбирской губернии. Им варенье на меду в самый раз.

Смирнова-Россет вспоминает, что один вид варенья Александр Сергеевич почитал особенно. Наравне со стихами: «Перед диваном находились бумаги и тетради, простая чернильница, графин с водой, лёд и банка с кружовниковым вареньем, его любимым».

Описание варенья можно найти в архивах семьи, с которой Пушкин породнился, женившись на Наталье Гончаровой. Интересно, что этим вареньем его угощал дед Натальи, когда поэт приехал к нему в имение договариваться о приданом. Оно сложное в приготовлении и дорогое - достаточно сказать, что ягоды туда годились только собранные между 10 и 15 июня, а в состав входила крепкая водка. Ну и, разумеется, сахар.

Так что Пушкин, сватаясь к Наталье Николаевне, знал, что делал.

Разумеется, никто и предположить не мог, что этот брак закончится трагедией и гибелью поэта, который отстаивал на дуэли честь жены. Но вот характерный штрих.

Монументальное и такое «честное» варенье семьи Гончаровых оказалось с изъяном. Дотошные пушкинисты выяснили, что в том роковом году на варку варенья было израсходовано 7 пудов сахара. Вдвое больше, чем полагалось. Сахар бессовестно воровали.

- **Вера Александровна Нащокина:**

Павел Войнович, уходя, спросил нас, что нам прислать из клуба. Мы попросили варенца и мочёных яблок. Это были любимые кушанья поэта… Пушкин любил чай и пил его помногу…

- **Мария Ивановна Осипова:**

Как вы думаете, чем мы нередко его угощали? Мочёными яблоками, да они ведь и попали в «Онегина»; жила у нас в то время ключницей Акулина Памфиловна — ворчунья ужасная. Бывало, беседуем мы все до поздней ночи — Пушкину и захочется яблок; вот и пойдем мы просить Акулину Памфиловну: «Принеси да принеси мочёных яблок», — а та и разворчится. Пушкин раз и говорит ей шутя: «Акулина Памфиловна, полноте, не сердитесь! Завтра же вас произведу в попадьи».

Из беседы Анны Осиповны Россет с Николаем Дмитриевичем Киселёвым:
Я любила обедать у Пушкина. Обед составляли зеленый суп с крутыми яйцами, рубленые большие котлеты со шпинатом или щавелем, а на десерт — варенье с белым крыжовником.

Представьте себе, Киселёв, что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом крупчатые блины со снетками, потом крупчатые розовые.
— Об розовых я и понятия не имею. Как их делали розовыми?
— Со свеклой. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке.

Екатерина Евграфовна Синицина:
По вечерам часто угощали Александра Сергеевича клюквой, которую он особенно любил. Клюкву с сахаром обыкновенно ставили ему на блюдечке.
Анна Петровна Керн:
Мать его, Надежда Осиповна, горячо любившая детей своих, гордилась им и была очень рада и счастлива, когда он посещал их и оставался обедать. Она заманивала его к обеду печеным картофелем, до которого Пушкин был большой охотник.

Мария Ивановна Осипова:

– Что ж, взял этот офицер какие-нибудь бумаги с собой?— спрашивали мы няню.

– Нет, родные, никаких бумаг не взял и ничего в доме не ворошил; после только я сама кой-что поуничтожила.

— Что такое?

— Да сыр этот проклятый, что Александр Сергеевич кушать любил, а я так терпеть его не могу, и дух-то от него, от сыра-то этого немецкого, такой скверный.

П. Вяземский:

«Мочёным яблокам тоже доставалось от него изрядно»

Кулинарная книга
Любимые блюда Пушкина

Печёный картофель

Продукты:

Картофель – 7-8 шт
Соль

Приготовление:
Любимое блюдо Пушкина готовится из минимального и предельно простого и доступного набора продуктов и не требует от повара хоть сколько-нибудь выдающегося кулинарного таланта.
Для приготовления печёного картофеля сначала тщательно вымоем картофелины (очищать их не надо!).
Пока овощи мокрые, хорошенько посыпаем их солью и запекаем в духовке при температуре 200С примерно в течение часа.

Каша гречневая с грибами

- **Продукты**
- Крупа гречневая - 1 стакан
  Грибы - 300 г
  Тыква - 300 г
  Лук репчатый - 2 шт.
  Масло растительное - 2 ст.л.
  Соль - по вкусу
  Перец черный - по вкусу
  Тимьян - по желанию свежий
  Сахар - 1 ч.л.
- **Приготовление:**
- Луковицу очистить и нашинковать полукольцами.
- Шампиньоны вымыть и нарезать. Мякоть тыквы нарезать кубиком.
- Гречку промыть, залить 2 стаканами кипятка, положить чайную ложку соли и варить до полной готовности.
- Обжарить на растительном масле лук, затем положить грибы и тыкву. Посолить, поперчить и жарить до готовности.
- Переложить готовую гречку к овощам, перемешать, накрыть крышкой и выключить огонь. Оставить на 5-10 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Калья с огурцами

- **Продукты:**
  Мясо курицы – 100 г
  Копченая грудинка – 40 г
  Острая колбаса – 40 г
  Шпинат – 20 г
  Сельдерей – 20 г
  Морковь – 20 г
  Репчатый лук – 20 г
  Рассол соленых огурцов – 1/3 стакана
  Бульон куриный – 1 стакан
  Огурцы соленые – 40 г
  Соль, перец, гренки из белого хлеба – по вкусу.

•**Приготовление:**
Курицу отварим на медленном огне в чуть подсоленной воде до готовности,
•шпинат, сельдерей, морковь и лук нашинкуем и потушим в растительном масле в течение 15 минут.
•Теперь нарежем в глубокую миску копченую грудинку, колбаску, курицу, огурцы, мелко покрошим чеснок.
•Все ингредиенты перемешаем, добавим куриный бульон и огуречный рассол, посолим и поперчим.
•При желании можно подавать калью с гренками из белого хлеба.

Щи зелёные

- **Продукты**
  Шпинат – 200 г
  Щавель – 200 г
  Черемша – 3-4 листика
  Капуста – 1 кочан
  Картофель – 4 шт
  Лук – 1 шт
  Бульон мясной – 2 л
  Яйцо, сваренное вкрутую – 3 шт
  Масло сливочное – 2 ст. л.
  Петрушка, укроп, сметана, соль
- **Приготовление:**
  Шпинат, щавель и черемшу тщательно промоем в проточной воде, нарежем тонкой соломкой, обдадим кипятком и откинем на сито. Капусту ополоснем под водой, удалим верхние грубые листья и кочерыжку, а оставшиеся листья нашинкуем. Картофель и лук почистим и нарежем кубиками. В кастрюле с толстым дном нагреем масло, положим туда лук и обжарим до золотистого цвета в течение 5 минут. Затем добавим 2 литра заранее приготовленного мясного бульона, картофель и поварим 15 минут. Теперь суп посолим, положим в него шпинат, щавель, черемшу и капусту и отварим еще в течение 7 минут. Петрушку и укроп промоем и измельчим. Яйца очистим и разрежем пополам. Когда суп готов, разливаем его по тарелкам и в каждую из них кладем по половинке яйца, измельчённую зелень и сметану по вкусу.

Свекольные блины

- **Продукты:**

  Яйца – 2 шт
  Сахар – 3 ст. ложки
  Соль – щепотка
  Молоко – 300 мл
  Мука – 15 ст. ложек
  Свекольный сок – 50 мл
  Растительное масло – 2 ст. ложки

Приготовление:

Никакого особенного способа приготовления у таких блинов нет: яйца взбиваем с сахаром и солью, как обычно, добавляем молоко, свекольный сок, растительное масло и муку. Хорошенько перемешиваем все, чтобы не было комков. Такие блины пекутся на сухой раскалённой сковороде, которая смазывается только один раз – перед первым блином.

Клюква в сахаре

- **Продукты:**

  Яичный белок – 1 шт
  Сахар – 1 чашка;
  Лимонный сок – 1 чайная ложка;
  Крупные ягоды клюквы

  Приготовление:

  Белок и сахар разотрем деревянной ложкой добела. Добавим лимонный сок и будем мешать, пока смесь не начнет густеть. Теперь самый ответственный этап: осторожно обваляем каждую ягоду в глазури и сложим на блюдо, предварительно смазанное воском или несолёным сливочным маслом. Когда ягоды обсохнут, можно подавать их на стол или сложить в банку для хранения, но долго клюква в сахаре в банке не протянет.

Яблочный пирог

Продукты:

Слоёное тесто - 300 г
Яблоки - 3-4 шт.
Сахар - 100 г + 1 ст. л.
Сливочное масло - 1 ст. л.
Корица - 10 г
Лимон - 0,5 шт.

Приготовление:

•Яблоки очистить от семян и нарезать дольками. Сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели.
•Добавить в яблоки корицу и 1 ст. л. сахара, перемешать.
•В форму или сковороду без ручки (желательно взять сразу ту, которую потом будете использовать для запекания) положить сливочное масло и 100 г сахара и поставить на сильный огонь. Сварить карамель.
•Выложить яблоки по кругу формы, плотно, внахлёст. Готовить яблоки в карамели 15 минут.
•Разморозить слоёное тесто, вырезать круг диаметром чуть больше, чем форма или сковорода. Выложить тесто на яблоки и края «подоткнуть». Сделать вилкой проколы по поверхности теста, чтобы оно не сильно поднялось при выпечке.
•Запекать в разогретой до 180°С духовке примерно полчаса.
•Готовый пирог достать из духовки, дать ему остыть 5-7 минут и перевернуть на блюдо - яблоки в карамели должны оказаться наверху выпечки.

Царское варенье (из крыжовника)

Рецепт Арины Родионовны

«Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник сложить в муравленный горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынутия их неё хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом опять положить ягоды в холодную воду со льдом, которую перемешивать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, потом разложить ягоды на скатерть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять два фунта сахара и один стакан воды.

Сварить сироп из трех четвертей сахара, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды, поставить кипятиться, а как станет кипеть осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сложить варенье в банки, завернуть их вощёной бумагой, а сверху пузырем и обвязать».

Греческое молоко

«Греческое молоко», или варенец, готовили так:

4 бутылки цельного молока влить в широкую кринку.

Поставить в печь перед угольями, чтобы исподволь кипело.

Когда образовавшаяся сверху пенка подрумянится, опустить её ложкою на дно и так поступить с несколькими подобными пенками.

Потом отставить, остудить немного, положить половину или целый стакан сметаны, поставить в тёплое место, чтобы скисло.

Затем остудить, подавать с сахаром.

Мочёные яблоки

А вот секрет столь любимых Александром Сергеевичем мочёных яблок: сделать из ржаного солода сусло, а именно - 1 гарнец, то есть четверть ведра, ржаного солода размешать в бочонке с двумя ведрами холодной воды, оставить там до следующего утра. Утром перелить все в котел, прибавив полную чайную ложку соли, дать исподволь кипеть два часа, потом процедить, на каждое ведро сусла положить 2,5 фунта сахара или меньше.

Можно даже и совсем не класть его, но в таком случае, когда сусло укиснет, будучи налито на яблоки, слить его и залить яблоки свежим суслом.

Источники:

- https://shkolazhizni.ru/meal/articles/7676/
- https://xn--80aa4apjd3a.com/dieta/pushkin-pravil-no-li-on-pitalsya-10316122.html
- https://biography.wikireading.ru/147563
- http://www.art-eda.info/kulinarnye-pristrastiya-geniev-pushkin.html
- http://www.aif.ru/culture/person/a_doedat_pushkin_budet_kakie_blyuda_lyubil_velikiy_poet
- https://lady.mail.ru/article/449944-ljubimye-bljuda-izvestnyh-pisatelej/
- http://oede.by/publication/basni_o_ede/menyu_geniya_chto_lyubil_est_aleksandr_pushkin/
- https://zen.yandex.ru/media/vkusno/chto-el-pushkin-liubimye-bliuda-velikogo-poeta-5c3b450811e3e200aa1c8c4e
- http://www.cityspb.ru/blog-742031/0/
- http://www.literatort.ru/2018/01/tam-jablochnyj-duh.html