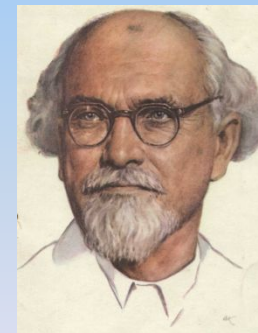
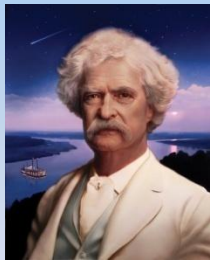
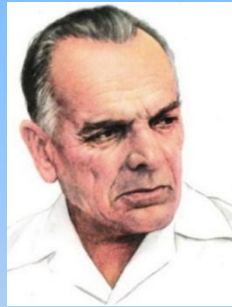
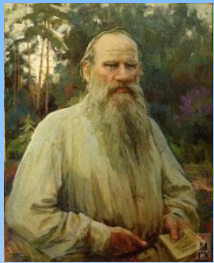


## *Кулинарные рецепты от литературных героев*



Проектная работа ученика 6 класса  
Рышкова Василия  
Учитель: Чернышева Н.Б.

# Необычная кулинарная книга

## Рецепты от литературных героев



# Введение

- В литературных произведениях мы находим сюжеты из жизни людей, великолепные описания природы, жизненного уклада, бытовых моментов и, конечно, описания еды.
- Очень часто описания эти так живописны, что хочется попробовать то, чем питается персонаж.

Задача данной работы- перечитать некоторые литературные произведения , выбрать описания блюд персонажей, разобрать их с точки зрения кулинарии и посмотреть, готовят ли в нашей семье подобное.

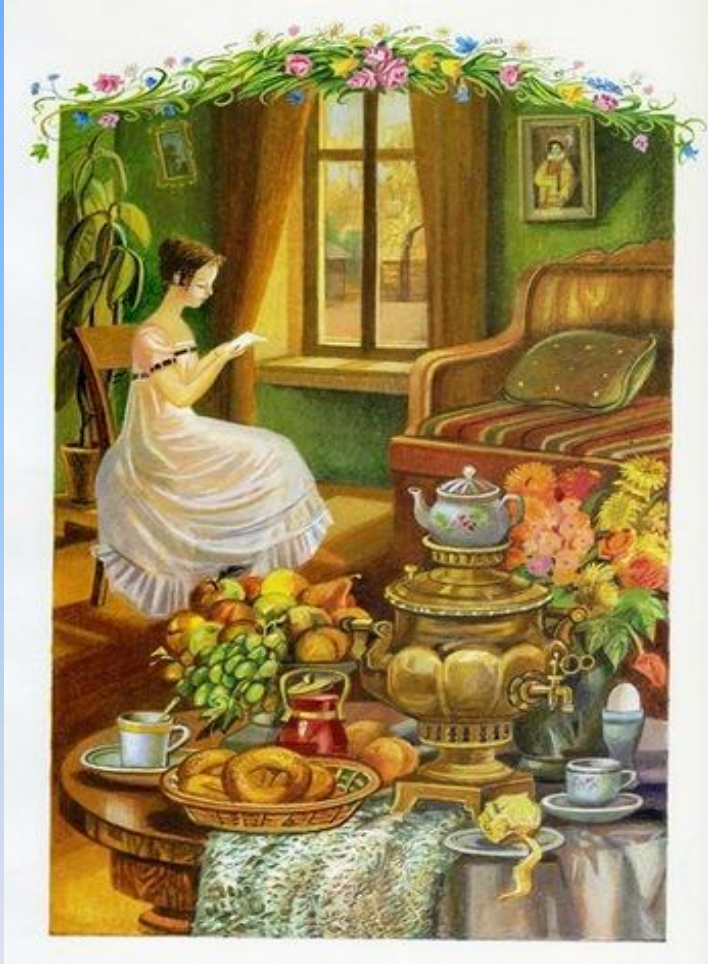
## Глава 1. Литература 19 века.

Для исследования взяты произведения А. Пушкина, И. Крылова, Н.Гоголя, И. Тургенева, А. Чехова, Л. Толстого.

Перечитав произведения, мы увидели, что герои едят уху, варят картошку, жарят рыбу, лакомятся блинами и пирожными.

И хотя жили они двести лет назад, в наше время эти кушанья тоже популярны. В нашу книгу включены домашние рецепты ухи, блюд из картофеля, десерта.

**А.С.Пушкин**  
**" Барышня-крестьянка "**



**"Да как же вы нетерпеливы !...вышли мы из-за стола... , и обед был славный; пирожное бланманже синее, красное и полосатое.. "**





- **Рецепт от нашей семьи ( Рышковы)**

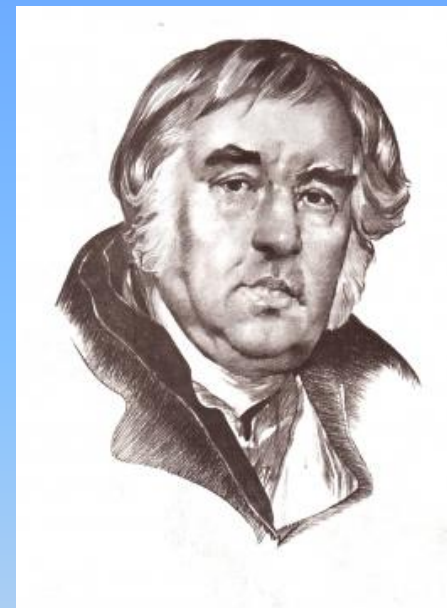
**350 грамм творога  
100 мл молока  
100 грамм сметаны  
100 г сахара  
15 грамм желатина  
консервированные фрукты (у меня ананасы)**

**Творог протереть через сито или потолочь:**

- **Смешать его со сметаной и сахаром:**
- **Желатин замочить в 50 мл молока и оставить для набухания:**
- **Остальное молоко разогреть в микроволновой печи, примерно 30 секунд - минуту.**
- **Тонкой струйкой влить в набухший желатин:**
- **Фрукты нарезать кубиками (у меня уже нарезанные)**
- **Перемешать творожную массу с желатином и фруктами:**
- **Разлить по формочкам и в холодильник, минимум на 3 часа:**
- **Десерт готов!**

## И.А. Крылов «Демьянова уха»

«Что за уха! Да как жирна  
Как будто янтарем  
подернулась она».



## **Рыбачья уха (Рецепт от семьи )**

**Рыба- 1 кг**

**Овощной бульон-2л.**

**Приправы. Зелень**

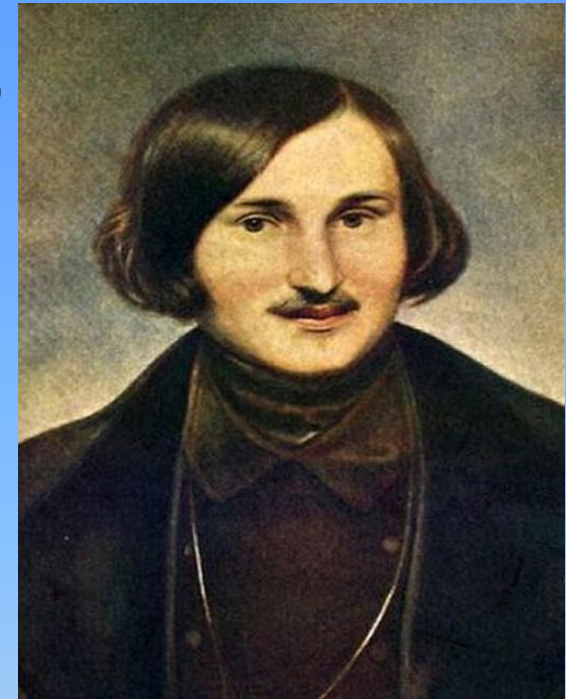
**Приготовить рыбу, нарезать на куски, опустить в кипящий бульон и варить минут 25. В конце приготовления добавить приправы и зелень. Просто и вкусно.(Можно добавить картошку)**





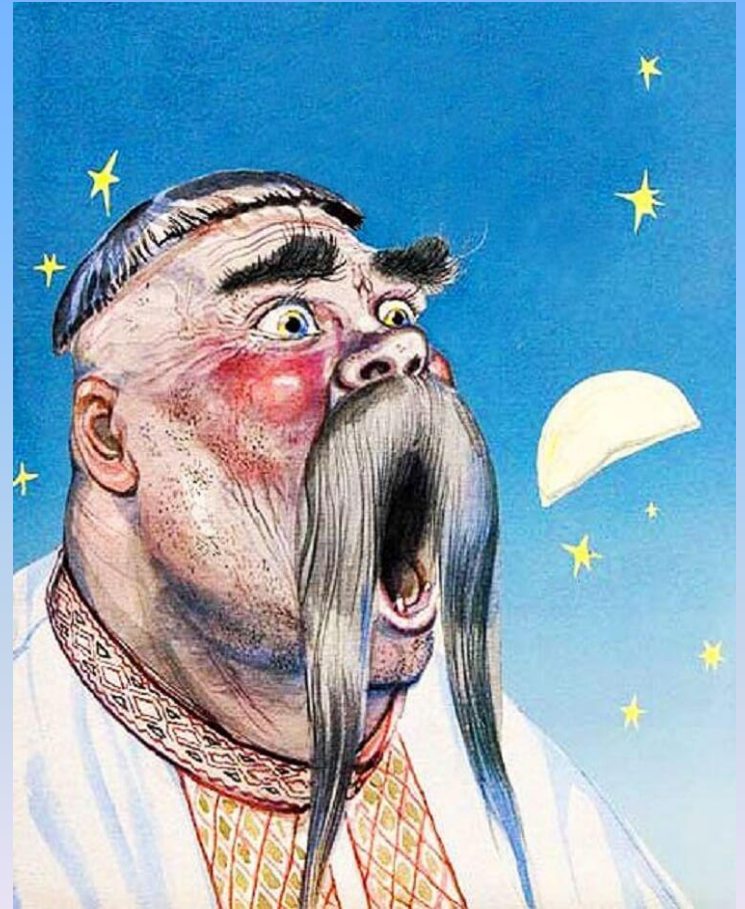
Н.В.Гоголь

" Ночь перед Рождеством "



**« Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова «.**

«Вишь, какое диво! -  
подумал кузнец, разинув  
от удивления рот .- Какие  
чудеса бывают на свете! «



## Рецепт традиционных вареников

- 3 яйца;
- 3 стакана муки;
- чайная ложка соли;
- вода.

### Начинка:

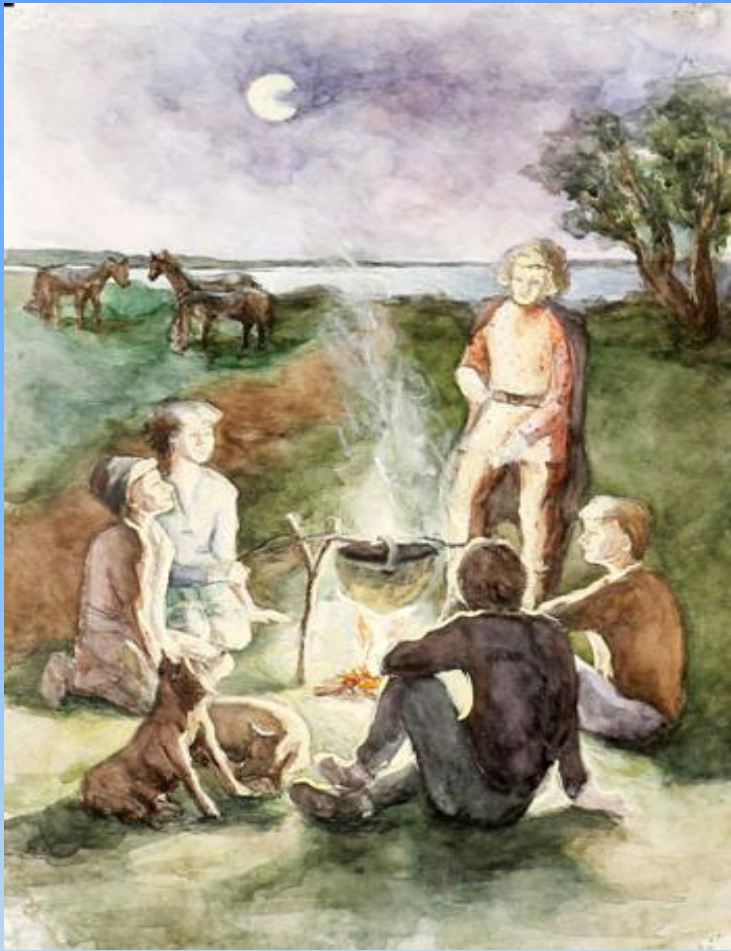
- картофельное пюре, жареный лук, грибы.

В стакан 250мл- разбить яйца и взбить вилкой, после добавить соль. Вылить полученную смесь в миску, добавить муку, перемешать все, не вымешивая пока и оставить на полчаса при комнатной температуре, накрыв миску тряпочкой. Стол присыпать мукой или смазать его поверхность растительным маслом, вынуть тесто из миски и вымесить его до полной эластичности. Дальше его нужно завернуть в пакет полиэтиленовый и убрать в холодильник минимум на час. После этого оно готово к работе.

Останется начинить желаемым, отварить и достать сметану







**И.С.Тургенев  
" Бежин луг "**



**" Небольшой  
котельчик висел над  
одним из огней; в  
нем варились  
картошки. "**



**У нас в семье картошку иногда готовят так:  
8 неразваривающихся картофелин среднего размера  
40 г сливочного масла + еще немного для смазывания  
формы**

**соль, перец**

**Способ приготовления**

**Подготовка:45мин > Приготовление:40мин > Общее  
время: 1ч25мин**

**Разогрейте духовку до 200°С (духовку с конвекцией до  
180°С). Смажьте жаропрочную форму сливочным  
маслом. Очистите и помойте картофель, промокните его  
бумажным полотенцем. Острым ножом сделайте на  
каждой картофелине глубокие поперечные надрезы на  
расстоянии 3 мм друг от друга (не разрезайте до конца).  
Распустите сливочное масло.**

**Выложите картофель в форму надрезами вверх.  
Смажьте растопленным сливочным маслом, посолите и  
поперчите. Запекайте в предварительно разогретой  
духовке 50 минут до золотисто-желтого цвета,  
периодически поливая маслом из формы, в которой  
печется картофель.**

**Для приготовления картофельных вееров с пармезаном  
за 15 минут до окончания запекания посыпьте  
картофель 3 столовыми ложками тертого пармезана и  
полейте маслом из формы, в которой печется  
картофель. Подавайте горячим.**



Из картошки можно  
приготовить  
множество вкусных и  
красивых блюд



# Л.Н. Толстой «Кавказский пленник»



«... угощает гостей  
блинами и бузою

... пленникам давал  
хлеб пресный из  
просяной муки,

...кормил плохо,  
только лепёшками

...а лепёшки сырные  
сушат на крышах».





# **Блины по-осетински.**

***Мука кукурузная 360 гр.***

***2) Мука пшеничная 90 гр.***

***3) Масло растительное 30 гр.***

***4) Дрожжи 20 гр.***

***5) Вода 700 гр.***

***6) Соль 9 гр.***



# Воскресные блины в семье РЫШКОВЫХ

0,5 л. Молока.

3 яйца,

1 стакан муки,

Соль, сахар.

Взбить яйца, постепенно добавляя муку и вливая молоко. Хорошо перемешать.

Выпекать на горячей сковороде, добавив масло



**Буза по-лакски**  
**МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА**  
**(ЯЧМЕНЬ ИЛИ ОВЕС) —**  
**0,5 КГ**  
**СОЛОД (МУКА ИЗ**  
**ПРОРОСШЕЙ**  
**ПШЕНИЦЫ) — 5 СТ.Л. С**  
**ГОРКОЙ**  
**ТОЛОКНО (МУКА ИЗ**  
**ЖАРЕННОЙ ПШЕНИЦЫ) —**  
**10 СТ.Л. С ГОРКОЙ**  
**ВОДА — 5 ЛИТРОВ**  
**САХАР — 1,5 СТ.Л.**



# Рецепт киселя

Приготовленные ягоды протереть через сито, залить кипяченой горячей водой.

В холодной воде развести крахмал.

Добавить сахар в сироп и при закипании влить раствор крахмала.



# Сырные лепешки

- Кефир — 1 стакан
- Мука — 2-4 стаканов
- Соль — 1/1, Чайных ложки
- Сода — 1/1, Чайных ложки
- Сахар — 1 Чайная ложка
- Сыр сулугуни — 250 Грамм
- Свежая зелень — 50 Грамм (Мята, петрушка, зеленый лук)
- Сливочное масло — 50 Грамм



## «Сирена»



«Из рыб безгласных самая лучшая- это жареный карась в сметане, только, чтобы он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки»



## Рыба, жаренная в сметане

**Рыбу почистить, помыть, нарезать и посолить. Через 20 минут рыбу обвалить в муке и жарить на разогретом масле 5-6 минут. По окончании жарки залить рыбу Сметаной посыпать зеленью и Потушить под крышкой 3-5 минут.**



## Глава 2. Произведения литературы 20 века.

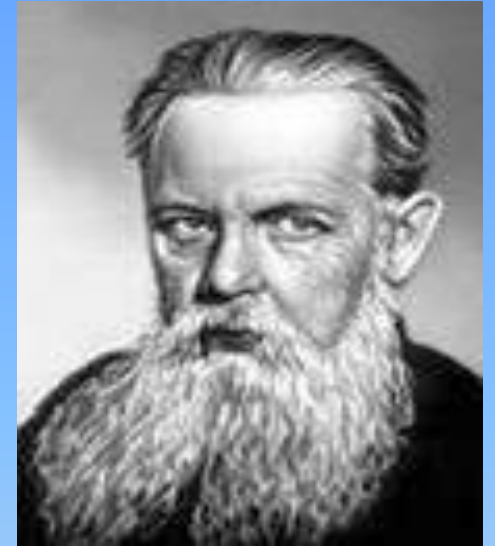
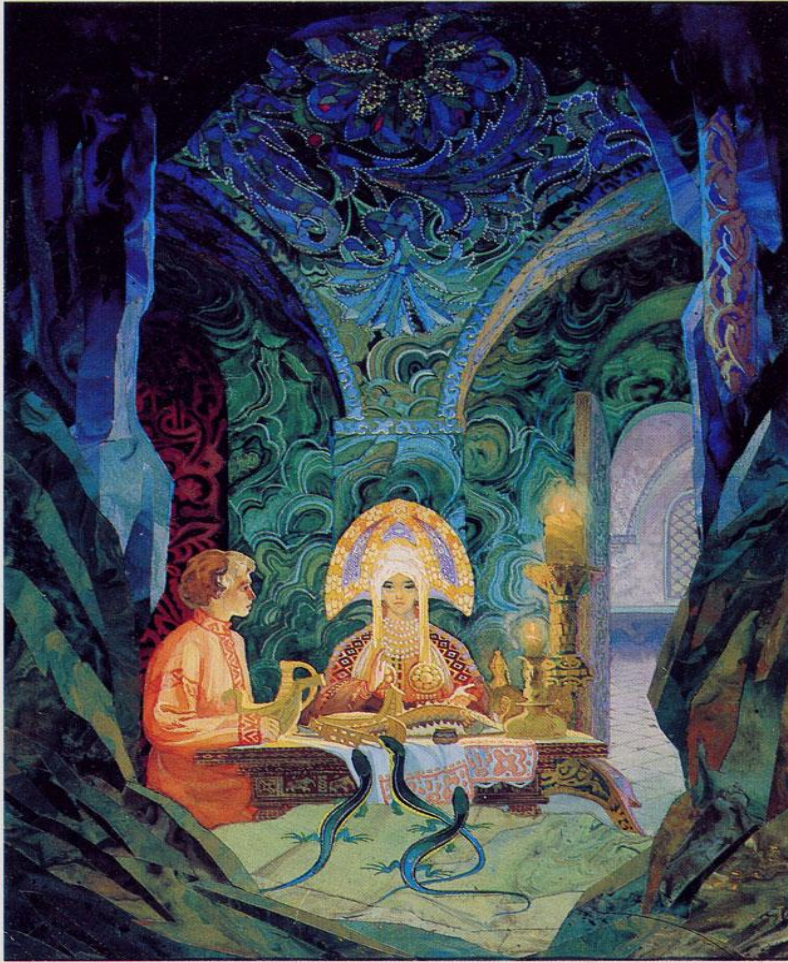
В этой части работы мы обратились к произведениям П. Бажова, В. Астафьева, М. Пришвина., К. Паустовского.

Герои этих произведений, как нам показалось, питались гораздо проще. Очевидно, время их жизни было более сложным и трудным. Ведь герои Бажова- рабочие уральских рудников, Настя и Митраша из повести М. Пришвина «Кладовая солнца»- дети Великой Отечественной войны.

Но во все времена здоровая пища доставляла человеку удовольствие , была необходима ему.



**П.П. Бажов**  
**" Медной горы хозяйка "**



**" Схлопала опять в ладошки, набежали ящерики - полон стол установили. Накормила она его щами хорошими, пирогом рыбным, бараниной, кашей и протчим, что по русскому обряду полагается. "**

## Праздничный рыбный пирог

**Ингредиенты:** Для теста: упаковка кефира – 500 мл жирностью 3,2%, банка жирного майонеза, ½ ч. л. соды, сырые яйца – 2 шт., щепотка соли, стол. л. сахара, мука в/с. Для начинки: филе горбуши – 800-1000 гр., 2 крупных головки лука, масло слив. – 70 гр., соль и перец.

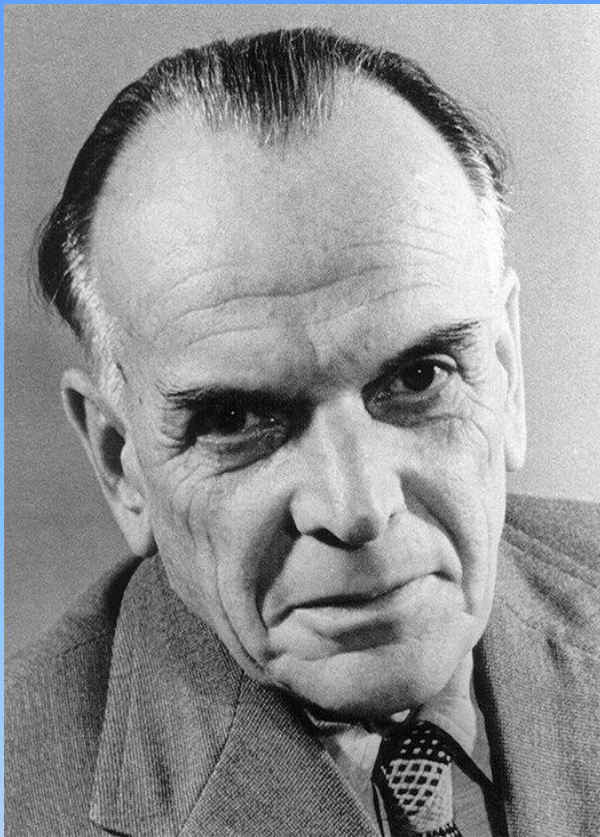
**Способ приготовления:**

1. В миске приготовить тесто. Для этого смешайте перечисленные ингредиенты, взбейте смесь слегка и, постепенно добавляя муку, доведите тесто до сметанной консистенции (оно не должно быть слишком густым). Хорошенько взбейте все комочки.
2. Филе рыбы нарезаем на тонкие куски, кладем в тарелку, солим, перчим.
3. Режем лук полукольцами. Далее смазываем противень жиром, вливаем слой теста, раскладываем на него равномерно кусочки горбуши, а сверху – лук и кусочки сливочного масла, затем также заливаем начинку тестом.
4. Укладываем будущий пирог в разогретый до 200 градусов духовой шкаф и печем до готовности

**Рыбный пирог готов.**



# «Тёплый хлеб»



«По деревне стоял такой запах теплого хлеба с румяной коркой, с пригоревшими к донцу капустными листьями»..



## **Ингредиенты**

**Порций: 36**

**3 стакана (700мл) теплой воды (40 С)**

**3 ст.л. сухих активных дрожжей**

**3 ч.л. соли**

**4 ст.л. растительного масла**

**1/2 стакана (100г) сахара**

**8 стаканов (1 кг) пшеничной хлебной муки**

**4 ст.л. растительного масла**

**Способ приготовления**



**В большой миске смешать воду, дрожжи, соль, масло, сахар и половину муки. Тщательно перемешать, поставить в теплое место и дать подняться в 2 раза.**

**Постепенно добавлять оставшуюся муку и месить, пока тесто не станет эластичным. Положить тесто в смазанную раст. маслом миску и перевернуть несколько раз, чтобы покрыть маслом. Накрыть влажной тканью. Дать подняться в два раза.**

**Обмять тесто и дать постоять несколько минут. Разделить на три равные части. Сформировать буханки и выложить в три прямоугольные формы для хлеба 20x10см, смазанные маслом. Дать постоять, пока не удвоятся в размере.**

**Выпекать при температуре 180 С 35 - 45 минут. Возможно, буханки придется прикрыть в конце фольгой, если верх начнет подгорать.**



**Мука пшеничная**(2 стакана по 250мл) — 320 г

**Дрожжи**(сухие) — 1 ч. л.

**Сахар**— 3 ч. л.

**Соль**— 1\2 ч. л.

**Масло растительное**— 2 ст. л.

**Вода**(если нечем отмерить - 11,5 ст.л.) — 210 м

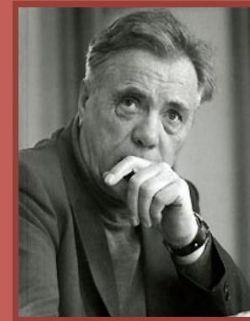


# «Васюткино озеро»

«Васютка сгреб костер в одну сторону, на горячем месте выкопал ямку и положил туда глухаря. Плотно закрыл ее мхом, присыпал горячей землей, золой, углями, сверху положил пылающие головни. Через час он раскопал глухаря. От птицы шел аппетитный запах: глухарь упрел в собственном соку- охотничье блюдо».



**Виктор Петрович  
Астафьев**

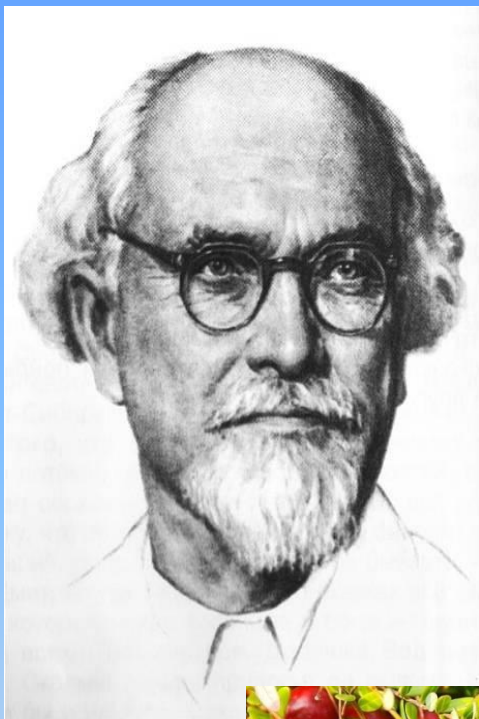


**Охотничье блюдо от  
семьи Рышковых-  
сосиски, жаренные на  
костре.**

**Грибной суп, сваренный  
из свежих грибов прямо в  
лесу на костре**



# М. Пришвин «Кладовая солнца»



«Кислая и очень полезная для здоровья ягода клюква растёт в болотах, летом ее парят у нас в горшках вместе со свеклой и пьют чай с ней, как с сахаром».





# Клюква с сахаром



Ягоды помыть, слегка обсушить, засыпать сахарной пудрой, дать немного постоять.  
Приятного аппетита!



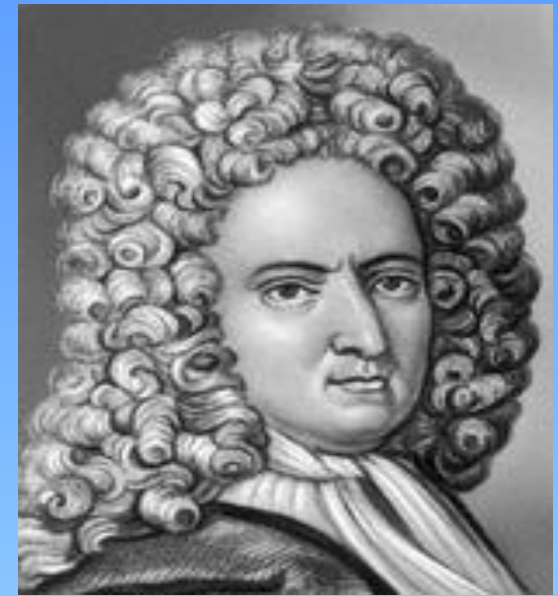
### Глава 3. Два произведения зарубежной литературы.

Нам знаком роман Д. Дефо «Жизнь и удивительные приключения Робинзона Крузо» и повесть Марка Твена «Приключения Тома Сойера»

Разные судьбы у этих героев, и в разное время и в разных концах света они жили. Но для Робинзона одним из самых главных дней жизни на необитаемом острове стал день, когда он сам испек хлеб из зерен пшеницы. А Том Сойер, который мечтал стать благородным разбойником и жить на одном из островов на Миссисипи, чувствовал себя вполне счастливым после завтрака, состоящего из рыбы и хлеба.

**Даниэль Дефо.**

**" Робинзон Крузо "**



**«Когда пришла пора печь хлеб, я развёл на этом очаге большой огонь. Едва дрова прогорели, я разгрёб уголья по всему очагу и дал им полежать с полчаса, чтобы очаг раскалился докрасна. Тогда я отгрёб весь жар к сторонке и сложил на очаге свои хлебы. Затем я накрыл их одним из заготовленных мною глиняных блюд, опрокинув его кверху дном, а блюдо завалил горячими угольями».**



# Хлеб

Мука пшеничная (2 стакана по 250мл) — 320 г

Дрожжи (сухие) — 1 ч. л.

Сахар — 3 ч. л.

Соль — 1\2 ч. л.

Масло растительное — 2 ст. л.

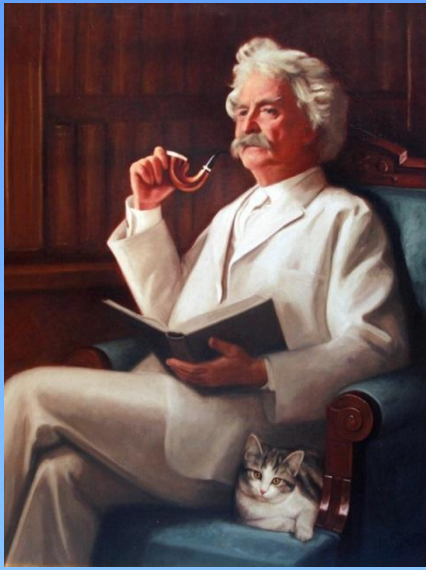
Вода (если нечем отмерить - 11,5 ст.л.) — 210 м



# Какой хлеб мы печем сами

Помогает хлебопечка





## Марк Твен «Приключения Тома Сойера»

**«Скоро они устроили обильный завтрак из ветчины, хлеба и рыбы и принялись его уничтожать»**

**Том прилег в тени, чтобы выспаться, а пираты отправились удить рыбу и исследовать остров».**



# Заключение

«Не красна изба углами, а красна пирогами»- говорит русская пословица, напоминая о том, что еда- это часть культуры любого народа.

Главный вывод нашей работы- наиболее частый продукт, встречающийся в литературе. – это, конечно, хлеб. Действительно, хлеб занимает особое место в питании любого человека.

Не зря у славян так часто упоминается хлеб в пословицах : «Хлеб в пути не в тягость», «Хлеб – всему голова», «Хлеба нет- друзей не бывало» «Хлеба ни куска- и в горле тоска», «Бог на стене- хлеб на столе»

# Источники

- 1 .А. Пушкин «Повести Белкина», М, 1982
- 2. Н. Гоголь «Вечера на хуторе близ Диканьки», М, 1982
- 3 .И. Крылов «Басни»,М, 1980.
- 4. А. Чехов «Повести. Рассказы», 1981
- 5 Л. Толстой «Кавказский пленник», М.1996
- 6. И.Тургенев «Записки охотника», М.,1990.
- 7.П. Бажов «Малахитовая шкатулка», М., 1991
- 8. М. Пришвин «Кладовая солнца. Повесть и рассказы», Минск, 1980
- 9. К. Паустовский «Теплый хлеб», Изд-во «Малыш», 1974
- 10. В. Астафьев «Васюткино озеро», АСТ, 2017.
- 11. Д. Дефо «Жизнь и удивительные приключения Робинзона Крузо», М. 1996
- 12. М. Твен «Приключения Тома Сойера» , М.,2014.



# ИСТОЧНИКИ

1. [topref.ru](http://topref.ru)
2. [fancyrussia.com](http://fancyrussia.com)
3. [infourok.ru](http://infourok.ru)
4. [myshared.ru](http://myshared.ru)
5. [planetaskazok.ru](http://planetaskazok.ru) [sexrkj.skyphotos.ru](http://sexrkj.skyphotos.ru)
6. [wallpapers1920.ru](http://wallpapers1920.ru)
7. [yavix.ru](http://yavix.ru)
8. [mnogoznanie.ru](http://mnogoznanie.ru)
9. smartwebsite.ru.
10. [sexrkj.skyphotos.ru](http://sexrkj.skyphotos.ru)
11. [walpa.ru](http://walpa.ru)