



*Александр Сергеевич
Пушкин*

*«...Люблю я час определить
обедом, ужином и чаем»
А.С.Пушкин*



Для молодого Пушкина родительский дом не стал школой гастрономии. В нем могли подать, по словам Дельвига, "дурного масла, яиц гнилых".

В Лицее кормили неплохо, но случалось всякое. Не случайно лицеистов рассаживали в столовой по поведению и успехам. "Блажен муж, иже сидит к каше ближе", - острил Александр Пушкин. После лицейской учебы эпикурейские мотивы в стихах поэта звучат ярче, чем в Лицее.

Среди "золотой молодежи" Петербурга Пушкин познал заманчивую жизнь. Собрания кружка "Зеленая Лампа" нередко заканчивались роскошными пирами. И Муза поэта "как Вакханочка резвилась, за чашей пела для гостей".



Словарная работа

Аспект - (лат.) точка зрения, с которой рассматривается явление, понятие.

Антураж - (франц.) окружающая обстановка, окружение.



«Еда – не просто еда, а хорошая, очень вкусная, богатая еда – лишь один из компонентов жизни, не признавать которого было бы непростительным лицемерием».

Похлебкин «Кушать подано»



*Кулинарные
страницы
в романе А.С.
Пушкина «Евгений
Онегин»*



Евгений Онегин

Словарная работа

- Натюрморт (фр. *nature morte* — «мёртвая природа») — изображение неодушевлённых предметов в изобразительном искусстве, в отличие от портретной, жанровой, исторической и пейзажной тематики.



Пояснения:

- вино кометы - вино сбора 1811 г., когда была видима комета;
- rost-buf- жареное мясное филе (англ.)
- пирог Страсбургский - консервы со времен Наполеоновской войны;
- лимон со срезанной корочкой - горечь жизни.

«Ростбиф окровавленный...»

- жаренный по-английски кусок говядины (от roast – "жарить" и beef – "говядина")
- филей – самая подходящая часть для ростбифа. Это длинная поясничная мышца, в которой почти нет соединительной ткани, поэтому во время приготовления она не становится жесткой.
- Рассказывают, что сам король Англии однажды почтительно обратился к лежащему перед ним нежнейшему куску бычьей туши: "Sir Loin" ("Сэр Филей"), закрепив тем самым за филеом почетное название sirloin.



«... и трюфели, роскошь юных лет...»

Трю́фель (от нем. *Trüffel*; лат. *Tuber*) — род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плодовыми телами из порядка пецицевых . настоящим трюфелям относятся съедобные виды, считающиеся ценными деликатесами. «Трюфелями» называют и другие грибы с похожими плодовыми телами, среди них тоже есть съедобные, но ценятся значительно ниже, иногда они поступают в продажу как «фальшивый деликатес».



Черный трюфель



«... и Страсбурга пирог нетленный ...»

- Страсбургский пирог (паштет) - тесто слоеное, начинка готовится либо целиком из гусиного мяса, печени, либо содержит более половины гусятины.
- А нетленным (так тогда называли консервы) паштет становился, будучи запечён в тесто и запаян в жестяные коробки – такие паштеты можно было долго хранить и транспортировать в ледниках. В таком виде паштет и появлялся в Петербурге, поэтому, наверное, и называли его пирогом. (А может, потому, что слово *râté* имеет два значения: паштет и пирог?). Консервы были изобретены в эпоху наполеоновских войн и в Пушкинское время были модной новинкой.



Страсбург

- Недалеко от Кафедрального собора вы встретите вот такую гусыню, где можно приобрести «легендарное» страсбургское лакомство



FOIES GRAS DE STRASBOURG
GEORGES BRUCK

Паштет

- **Паштет** (итал. *pastetto*) — это фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом; а также так называют круглый пирог из слоёного теста с начинкой из такого фарша, который во времена Пушкина назывался **страсбургский пирог**



- Хозяйка гостиницы Дарья Евдокимовна Пожарская славилась своим гостеприимством и кулинарным искусством.
- На досуге отобедай У Пожарского в Торжке, Жареных котлет отведай, (именно котлет) И отправься налегке... Такой совет дает Пушкин своему другу С.А.Соболевскому. Теперь эти строки можно прочесть на мемориальной доске, укрепленной на здании.



Папильотка

- бумажная обертка, с помощью которой скрывают окончания костей, выступающих из мяса. Они также играют роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не мара я рук о жир.



Бифштекс

- английское блюдо, в Россию пришло в XVIII веке, используется мясо бычье из поясничной части, предпочитается вырезка, филе, которые режут
- крупными кусочками поперек волокон и жарят в собственном соку и сильном огне (10-15 минут) без добавления соли и приправ. Центр остается сырым, но мягким и нежным.



Блин

- Слово «блин» - древнее, причем, правильнее бы произносить «млин» (от глагола - мелить), т.е. изделие из намеленного из муки.





Русская чайная традиция

- Самовар ставился непосредственно на **чайный стол** либо на небольшой столик, приставленный к торцу стола. Разливала **чай** только сама хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действие доверялось старшей из дочерей. Пили **чай** из фарфоровой посуды, обязательно не доливая на 1-2 см от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и купеческих семьях позволено было подать чашки с горячим **чаем** на глубоких блюдцах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем.



Вывод:

- **А.С.Пушкин с уважением относится и к отечественной кухне и к зарубежной, любит их своеобразие, оригинальность и традиции.**

Пушкин очень серьезно относится к кулинарному антуражу, используя его не только в качестве иллюстрации к бытовым эпизодам, но и как убедительный аргумент в развитии действия.



P.S.

**И кстати я замечу в
скобках,
Что речь веду в моих
строфах
Я столь же часто о пирах,
О разных кушаньях и
пробках,
Как ты, божественный
Омир,
Ты, тридцати веков
кумир!**

Домашнее задание:

- глава 5, строфа 32

Найти описание кушаний на именинах Т. Лариной.

Сравнить деревенскую кухню и кухню в ресторане «Толон».

Составить сборник рецептов «Любимые блюда А.С.Пушкина и Е.Онегина».

ТЕСТ

1. Каким эпитетом наградил Пушкин «Страсбургга пирог»?
 - А) нетленный
 - Б) горелый
 - В) испорченный

2. Какое блюдо Пушкин именует на деревенский лад, язвительно подчеркивая провинциальное «смешенье языков, французского с нижегородским»?
 - А) бифштекс
 - Б) бланманже
 - В) жаркое

ТЕСТ

3. «Незатейливое», простое, сытное блюдо традиционной русской кухни. Существовало предание, что чем больше (?) съешь во время масленицы, тем более урожайным будет год.

- А) Блины
- Б) Пироги
- В) Торты

4. Что любил пить по утрам в деревне Евгений Онегин?

- А) Кофе
- Б) Чай
- В) «Ростбиф окровавленный»

ТЕСТ

5. Донское шипучее вино, названное в честь станицы.

А) «Вино кометы»

Б) Брусничная вода

В) Цимлянское

6. Горячее, истинно французское блюдо, приготовленное из земляных грибов?

А) Лимбургский сыр

Б) Трюфели

В) Жирные котлеты

ТЕСТ

7. Как относится Пушкин к зарубежной кухне?
- А) Предпочитает только русские блюда;
 - Б) Любит ее своеобразие, оригинальность и уважает традицию;
 - В) Постоянно иронизирует.
8. Кулинарный антураж в романе «Евгений Онегин» используется
- А) Как литературная традиция;
 - Б) Как доказательство преобладания французских блюд на русском столе;
 - В) Как убедительный аргумент в развитии действия.

Взаимопроверка

Правильный ответ:

1-А; 2-Б; 3-А; 4-А; 5-В; 6-Б; 7-Б; 8-В.

Поставьте оценку:

«5» - 0 ошибок;

«4» - 1-2 ошибки;

«3» - 3-4 ошибки.

*Дай бог, чтоб в этой книжке ты
Для развлечения, для мечты,
Для сердца, для журнальных
сшивок*

Хотя б крупицу мог найти...

(А.С. Пушкин)

Литература

- Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Словарь славянской мифологии. - Н.Новгород, 1995.
- Давыдова Н.В. Евангелие и древнерусская литература. - М.,:Мирос, 1992.
- Долинина Н.Г. Почитаем «Онегина» вместе; Печорин и наше время. - Мн., ООО «Попурри», 1996.
- Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа. - М., 1993.
- Круглов Ю.Г. Русские обрядовые песни. - М., 1982.
- Литература и искусство: Универсальная энциклопедия школьника /Сост. А.А. Воротников. - Мн., Валев, 1995.
- Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII - начало XIX века). СПб., 1994.
- Пыляев М.И. Старая Москва. - М., 1990.
- Рапацкая Л.А. Русская художественная культура. - М., 2002.
- Самоделова Е.А. Свадебная поэзия и её отражение в творчестве русских писателей //Литература в школе. 1992. №1. – С.75-84.
- Тинькова Г.Н. По рецептам бабушек. Блюда старинной кухни. – М., «Московская правда», 1990.

**Презентация подготовлена
преподавателем русского языка и
литературы
Трусковой Верой Павловной
и преподавателем кулинарии
Сафьяновой Галиной Викторовной
ОГОУ НПО ПУ -59**