

*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 мараая 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

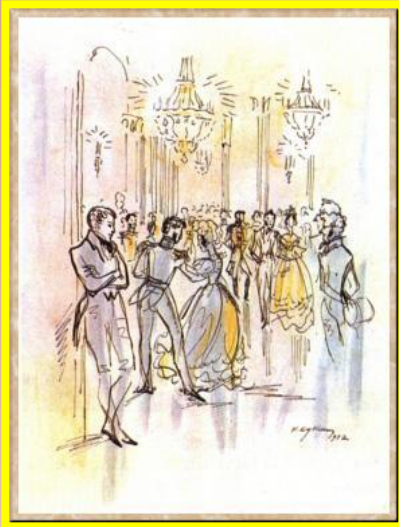
- Самовар ставился непосредственно на **чайный стол** либо на небольшой столик, приставленный к торцу стола. Разливала **чай** только сама хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действие доверялось старшей из дочерей. Пили **чай** из фарфоровой посуды, обязательно не доливая на 1-2 см от 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 крупницу 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**