

**За столом
с литературными
героями А.П. Чехова**

Любая кухня – это достойное собрание не только кулинарных рецептов, но и история, традиции и обычаи, по которым можно судить о временах, нравах и жизни с тем же успехом, что и по великим произведениям искусства и литературы.

(В.Похлёбкин)

Литература и кулинария

Антон Павлович Чехов



1860 – 1904 гг.

Гастрономические странички
в рассказах А.П. Чехова

Рассказ

«Толстый и тонкий»

«Толстый только что пообедал на вокзале, и губы его, подернутые маслом, лоснились, как спелые вишни. Пахло от него хересом и флердоранжем».

Херес – это сорт крепкого виноградного вина. **Флердоранж** – цветы померанцевого (апельсинового) дерева. Во многих культурах «цветы апельсинового дерева – древний символ изобилия».

Ветчина – это закопченное, переработанное мясо, а **гуцца** – это осадок, остаток кофейного напитка.

Рассказ «Сирена»

- *«Из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленьями: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией» [11, Т. 6, С. 176].*



Борщ с мясом и фасолью



Технология приготовления

- **Варить борщ всегда начинают с бульона. Мясо опускают в кипящую подсоленную воду с лавровым листом. Свеклу порезать соломкой, а морковь натереть на терке (морковь либо режут соломкой, либо трут на крупной терке). Лук измельчить для заправки. Свеклу сбросить вариться в бульон.**



Заправка

На разогретую сковороду с подсолнечным маслом выложить лук и морковку.

Болгарский перец порезать соломкой и добавить на сковороду. Жарить около 2 минут, а потом залить томатным соком.



Открыть банку фасоли, слить с нее воду и промыть под струей воды. Высыпать в заправку, размешать и дать покипеть около 5 минут. В конце присыпать свежей зеленью укропа и петрушки, черным молотым перцем.



Когда мясо сварится, порезать картошку мелкими кусочками и опустить вариться в бульон. Если используется куриное мясо, то вынимать его нужно после того, как оно сварится и разделить на кусочки. В борщ оно добавляется в конце варки. Если это говяжий гуляш (он уже порезан на кусочки), то его не вынимают. Осталось последнее - шинковать капусту. Сделав это, нужно ее отжать и подождать, когда картошка сварится.



- Заправку и капусту добавить в борщ, когда картошка уже сварится. Размешать, дать покипеть еще 3-5 минут и выключить плиту.
- *Итак, для приготовления борща на 4 порции необходимо:*
- **мясо (говяжий гуляш) - 1 шт;**
- **свекла - 1 ср. шт;**
- **картофель - 3-4 ср.шт;**
- **капуста - 1/2 мал. головки;**
- **лук - 1 ср. шт;**
- **томатный сок - по вкусу;**
- **перец болгарский - по вкусу;**
- **фасоль(белая) консервированная - 1 банка;**
- **специи и соль - по вкусу;**
- **подсолнечное масло - для жарки.**



Рассказы А.П. Чехова

«Ионыч» и «Дама с собачкой»

- В рассказе «Ионыч» запах жареного лука сопровождает претензии семьи Туркиных на высокую духовность. «Духовная пища» - роман Веры Иосифовны в отличие от «физической» - оказывается ненастоящей, а **запах жареного лука и предвкушение обеда** создают ситуацию, когда реплика «Недурственно», произнесённая одним из гостей [11, Т. 9, С. 255], может быть отнесена как к предстоящему обеду, так и к роману Веры Иосифовны. Таким образом, возникает обман, невольная ложь.

«Дама с собачкой»

Образ Гурова.

« У него были две жизни: одна явная, которую видели и знали все, кому это нужно было, полная правды и условного обмана, похожая на жизнь его знакомых и друзей, и другая – протекавшая тайно. И по какому-то странному стечению обстоятельств... всё, что составляло зерно его жизни, происходило тайно от других, всё же, что было его ложью, его оболочкой, в которую он прятался, чтобы скрыть правду... - всё это было явно» [11, Т. 9, С. 334].

*Вильям-Август
Похлёбкин*

Рассказ «Скучная история»

- "Теперь меня кормят супом-пюре и почками в мадере. Генеральский чин и известность отняли у меня навсегда и щи, и вкусные пироги, и гуся с яблоками, и леща с кашей."

Русские блины

Блины, блины, блины...

Рассказ «О бренности»

- «Вокруг напитков в художественном порядке теснились сельди с горчичным соусом, кильки, сметана, зернистая икра (3 руб. 40 коп. за фунт), свежая семга и проч.... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой, обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!... Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый лучший жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...».

Рассказ «Блины»

- Со времён доисторических русская женщина свято блюдёт эту тайну, передавая её из рода в род не иначе, как только через дочерей и внучек. Если, храни бог, узнает её хоть один мужчина, то произойдёт что-то такое ужасное, чего даже женщины не могут представить себе. Ни жена, ни сестра, ни дочь... ни одна женщина не выдаст вам этого секрета, как бы вы дороги ей ни были, как бы она низко ни пала. Купить или выменять секрет невозможно. Его женщина не проронит ни в пылу страсти, ни в бреду. Одним словом, это единственная тайна, которая сумела в течение 1000 лет не просыпаться сквозь такое частое решето, как прекрасная половина!..

Рассказ «Глупый француз»

- Половой поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с балыком и семгой. Благообразный господин выпил рюмку водки, закусил семгой и принялся за блины. К великому удивлению Пуркуа, ел он их спеша, едва разжёвывая, как голодный...

Кор
В
ко
бу.



Л.
Г
ГО

Пашот



Рассказ «Невидимые миру слёзы»
Сельдь по-русски



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЦЕПТА:

Сельдь разделайте на филе без кожи и костей. Слишком соленую сельдь перед разделкой вымочите в холодной воде, квасе, пиве, холодном молоке (если сельдь крепкая) или холодном чае (если сельдь мягкая) в течение 2–4 часов, меняя жидкость несколько раз. Приготовленное филе нарежьте ломтиками, уложите в селедочницу. Сверху разложите нарезанный кольцами лук и полейте растительным маслом. На гарнир подайте горячей картофель со сливочным маслом, оформленный зеленью.

«Толстой обожал щи, а Чехов – карасей»

Жареные караси по-чеховски.

Свежую рыбу помыть и на 2-3 часа положить в молоко. И только потом выпотрошить, почистить. И обязательно насухо протереть бумажным полотенцем. Крупную луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. 2-3 яйца взбить и смешать с жареным луком. Теперь нужно сделать кляр для рыбы. Сначала тушки обваливают в яично-луковой смеси, затем в сухарях. Кладут на сковороду с растительным маслом и на сильном огне обжаривают с обеих сторон. Важно получить хрустящую корочку. Всю рыбу складывают в глубокую сковороду, заливают сметаной и дают ей закипеть. 10 минут караси в сметане протомились – блюдо готово.

«Ешь и не чувствуешь... в каком-то забытьи... от аромата одного умрёшь!..»

- Ребротесов вдруг остановился и задумался. Ему вспомнилась стерляжья уха, которую он ел в 1856 году в Троицкой лавре. Память об этой ухе была так вкусна, что воинский начальник почувствовал вдруг запах рыбы, бессознательно пожевал и не заметил, как в калоши его набралась грязь».**

Стерляжья уха из Троицкой лавры

- Для ее приготовления нужна одна свежая стерлядь и одна крупная курица. Для наваристого бульона – полкило рыбной мелочи. Всю рыбу чистят. Курицу варят 30 минут. Можно поступить проще – рыбную мелочь завернуть в чистую марлю и опустить в куриный бульон. Проварить еще 10 минут. Курицу и рыбу вынуть. Бульон процедить. Посолить. Луковицу, крупную морковь, корень сельдерея, картофель почистить, ровно нарезать. Опустить в кипящий бульон, туда же положить порционные куски стерляди. Варить 5-8 минут. Важно не переварить рыбу, станет жесткой. Перед самым окончанием варки влить ложку водки. Иногда добавляют помидоры и зелень. Иногда корнеплоды обжаривают перед варкой. Кому как нравится. Стерляжья уха всегда получается отменная.

Пройдёт время, мы уйдём
навсегда, но страдания наши
перейдут в радость для
тех, кто будет жить
после нас, счастье и мир
настанут на земле...

«Три сестры»

Андрей

Сергей



**«Пройдёт время,
мы уйдём навеки,
но страдания
наши перейдут в
радость для тех,
кто будет жить
после нас,
счастье и мир
настанут на
земле...»**

«Три сестры»

**Остану
шедевр
Павлов**



**днарные
нам Антон**

Повар – твоя профессия!

- Повар – это, прежде всего, творец, художник. Взглянуть на многие привычные вещи по-другому, почувствовать какой огромный многовековой опыт человечества лежит в основе создания обычного, казалось бы, блюда. Приобщиться к тайнам мастерства и создать своё, неповторимое произведение – ведь в этой области совершенству нет предела.