

ЗФ ГБПОУ МО «Красногорский колледж»



Межпредметные связи

Материалы к интегрированному уроку по роману А.
С. Пушкина «Евгений Онегин» «Страница из
Энциклопедии русской жизни.»

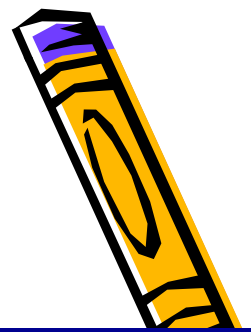
Автор работы - Касьянова Маргарита Георгиевна -
преподаватель спец. технологии



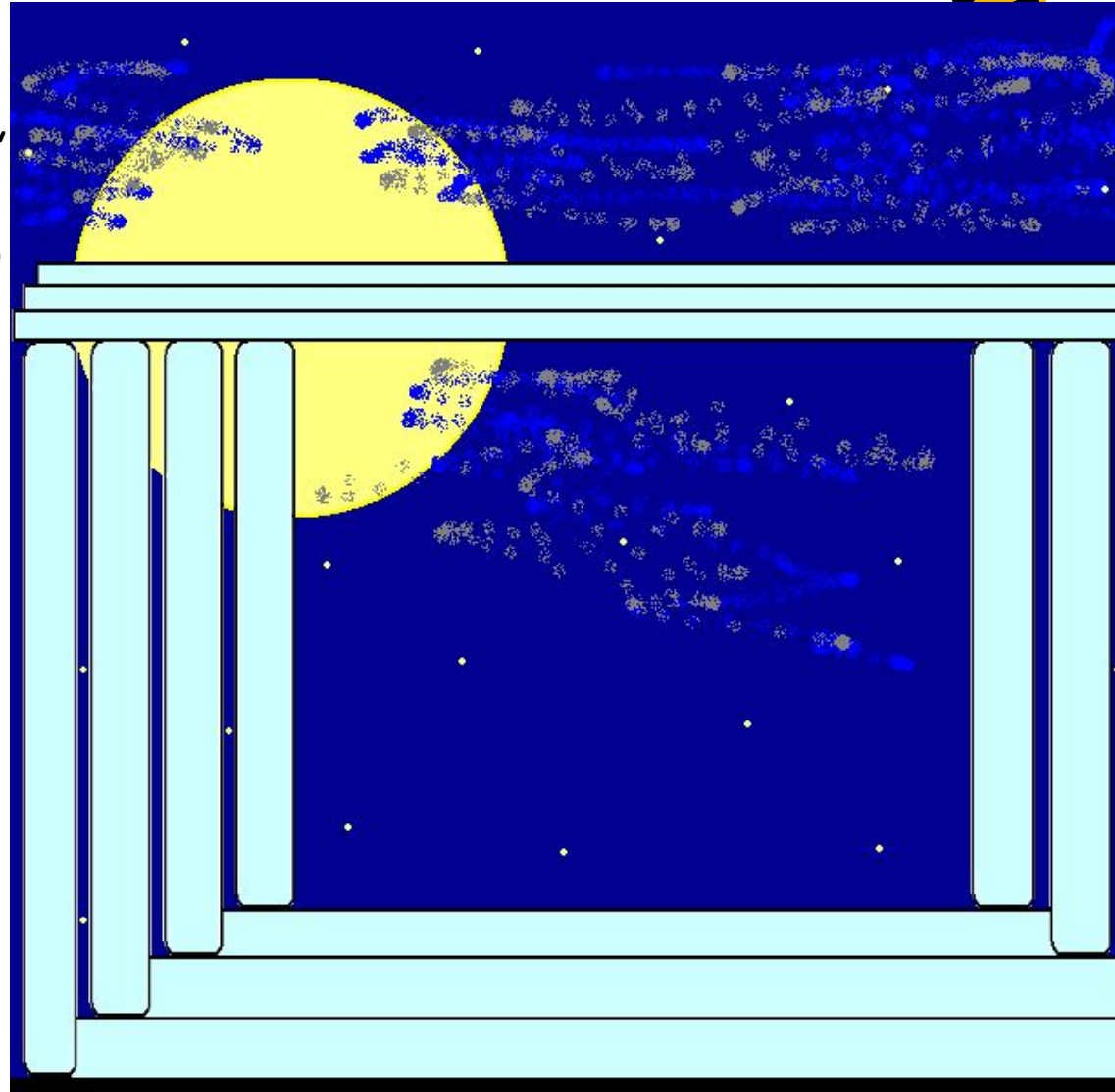
Читая А.С. Пушкина



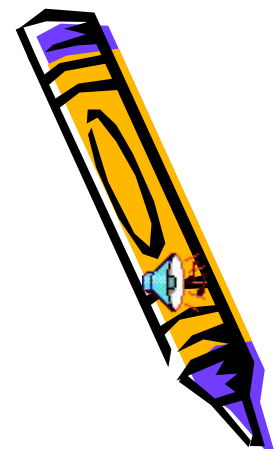
О некоторых аспектах кулинарного антуража в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин» .



- «Евгений Онегин» - произведение уникальное, не имеющее аналогий ни в русской, ни в мировой литературе. Это поэтическая хроника, в которой духовная летопись современной поэту общественной жизни органически слилась с лирическим дневником «летописца», с его раздумьями о времени и о себе.»



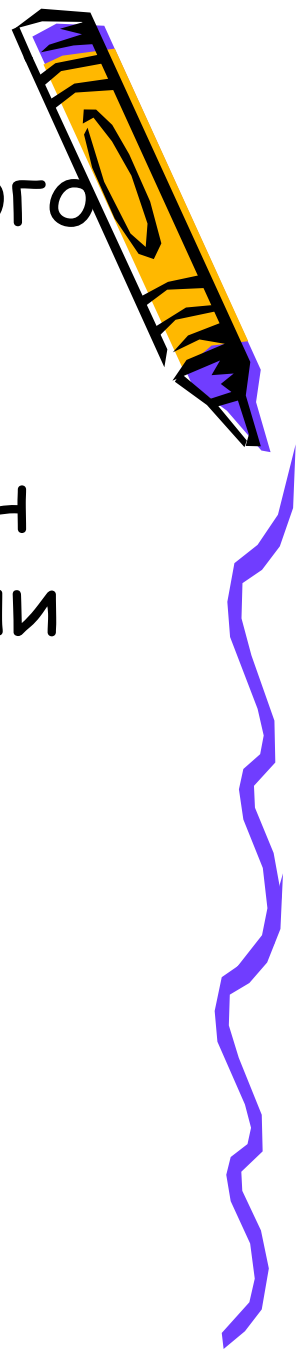
Основное внимание в романе автор уделяет духовности русского дворянского общества, и, воссоздавая бытовую сторону жизни представителя высшего «света» и патриархального поместного дворянства, «гений остается гением» даже в малом.



Поражает удивительная осведомленность А.С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике. Он с блеском использует кулинарный антураж для создания яркой и полной картины жизни различных слоев русского дворянства.



- На страницах романа то и дело мелькают названия целого ряда кушаний, чувствуется, что поэт разбирается в них как настоящий знаток. Вероятно, он упоминает свои любимые или традиционные блюда «Онегинской эпохи»



В романе есть несколько специальных «кулинарных» отступлений, в которых описывается «меню» ресторана «Talon» в Петербурге, домашнего дворянского застолья, чайного стола... По всему произведению рассеяны точные сведения о различных блюдах, готовых кушаньях и напитках.





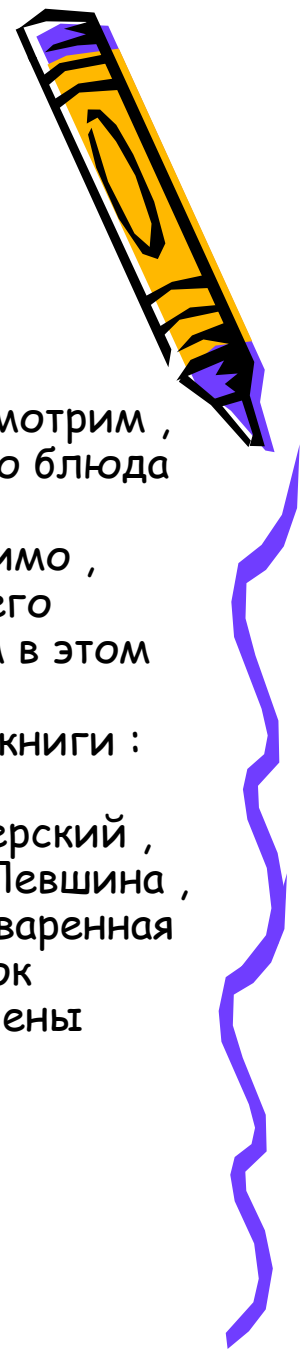
- Для Пушкина « еда - не просто еда, а хорошая, очень вкусная, богатая еда - лишь один из компонентов жизни, не признавать которого было бы непростительным лицемерием» - пишет Г. Похлебкин в книге « Кушать подано».

...К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым...



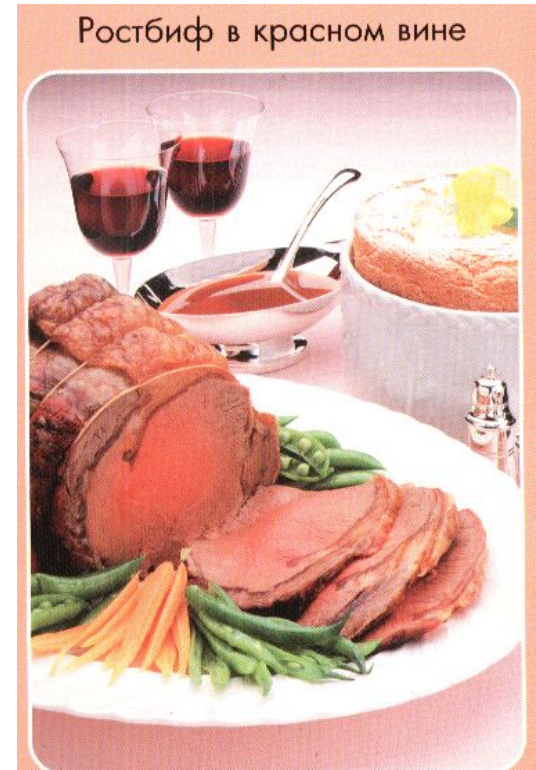
- Перед нами натюрморт Пушкина-гурмана , написанный в лучших традициях старых голландских мастеров . Он точно и «кулинарно грамотно» дает представление не только о своеобразии блюд французской и русской кухни , подаваемых в его время в одном из лучших ресторанов Петербурга , но и о гастрономических вкусах Онегина , человека изнеженного и избалованного .

Давайте поподробнее рассмотрим , что представляли собою блюда . Изображаемые столь натурально , и так , видимо , любимые и автором и его героем ? А помогут нам в этом замечательные русские старинные поваренные книги : «Словарь поваренный , приспешничий , кондитерский , дистилляторский» В. Левшина , «новейшая и полная поваренная книга 1790г» и «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец





- «Roast-beef окровавленный» - холодное английское блюдо, бычья вырезка, зажаренная в печи или на вертеле таким образом, чтобы её внутренняя часть осталась полусырой, «окровавленной», кроваво-розовой. Подавалось на блюде, огарнированное цельным, изжаренным во фритюре мелким картофелем, цветной и брюссельской капустой, зеленым горошком, луком - шарлот, каштанами, морковью...
- «Трюфли, роскошь юных лет»- горячее, истинно французское блюдо. Трюфли - это земляные грибы. В начале девятнадцатого века их иногда привозили из Франции, но уже к 30-м годам научились добывать в подмосковных дубняках в Коломенском, в Бутове, под Подольском и около Серпухова. Известно несколько рецептов приготовления этого деликатеса. Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и ещё раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде, а далее начинался процесс непосредственного приготовления блюда.



- А) Грибы отваривали на маленьком огне под плотно закрытой крышкой , чтобы они сохранили аромат и не затвердели , затем обжаривали в масле и сметане и подавали с картофелем.



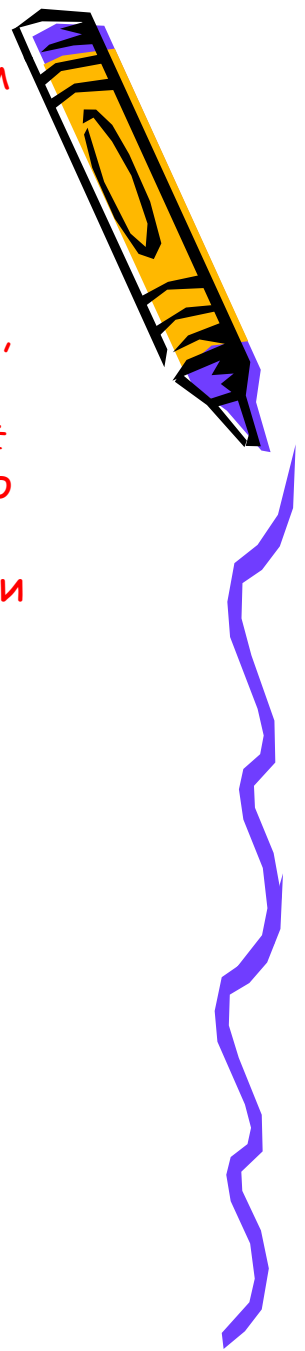
- Б) Складывали трюфли в кастрюлю , покрывали тонкими пластами самого свежего шпика , заливали бульонным жиром , сваренными без кореньев , вливали шампанского , накрывали крышкой и варили на легком огне полчаса . Затем процеженные трюфли перекладывали в серебряную кастрюльку Отдельно подавали сливочное масло .
- (Из расчета на 6 человек брали : 6 трюфельей , 1/4ф. (100г.) шпика , бульона стакана два ., 1 стакан шампанского , сливочное масло)



- «Страсбургский пирог нетленный» - это блюдо могло подаваться и холодным, и горячим. В 19 веке оно было очень популярно благодаря одному незаменимому качеству: правильно приготовленный «пирог» не портился более недели. И именно поэтому А.С.Пушкин награждает его эпитетом «нетленный».
- Приготовление его было достаточно трудоёмким. «Страсбургский пирог» представлял собой запеченный в слоеном (как правило) тесте паштет, приготовленный, как считает автор книги «Подарок молодым хозяйкам» Елена Малоховец (Санкт-Петербург, 1901 г., издание 22), из телячьей печени, или из гусиных печенок (так считает автор книги «Кушать подано» г-н В.В. Похлебкин в свою очередь, ссылается на упоминаемого в романе Василия Левшина «Вы, школы Левшина птенцы», - автора шеститомного «Словаря поваренного, приспешничьего, кондитерского и дистилляторского» - основного кулинарного пособия по иностранной и русской кухни конца 19 века (1793-1796 гг., Москва),
- Поэтому мы приведем оба рецепта приготовления паштетного фарша.



- Итак . Форма (тесто) для пирога приготавливалась следующим образом : «Приготовить тесто из $\frac{1}{2}$ стакана самой холодной воды и 2-х стаканов муки .(Сюда включается мука , которую посыпают на стол для раскатывания теста) , раскатать его в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной , взять $\frac{1}{2}$ фунта (100г) свежего холодного сливочного масла , положить его на тесто ., сделав из него кружок вдвое меньше кружка раскатанного теста , закрыть масло краями теста , защипать , раскатать продолговатую лепешку на чистой доске , накрыть салфеткой поставить на холод на $\frac{1}{4}$ часа в холодное место , Поступить так 6 раз чтобы тесто было сложено в 18 раз , на что уйдет около 2 часов времени , Раскатывать и держать тесто надо непременно в холодном месте , чтобы масло не таяло . Но и не мерзло . Когда печь будет готова , раскатать тесто в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной , сложив его в четыре раза , переложить на салфетку , раз вернуть края , положить фарш , защипать и печь.

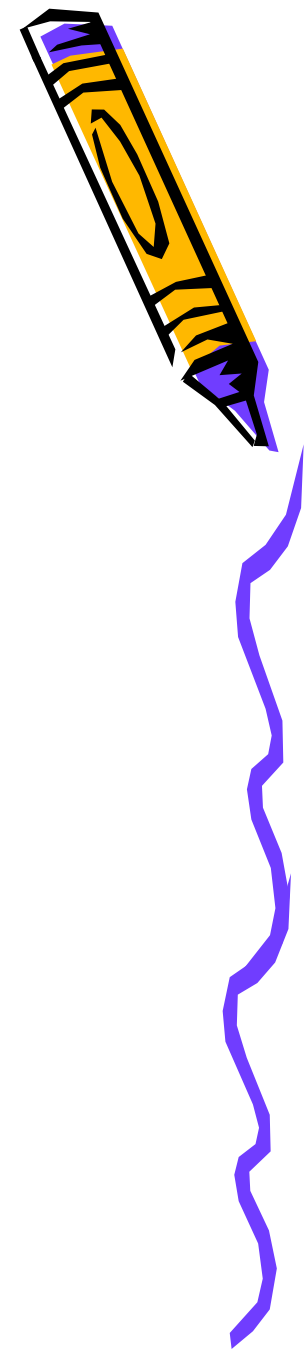


- Далее приготавливается фарш.
- А) Фарш из гусиных печенок .
- Гусиные печенки (штук 12) мочить несколько часов в молоке . Мелко изрубить ; 1/4 фунта (100г) свежего шпика нарезать , пожарить с печенками , вбить 4 яйца , положить 1/2 стакана тертой черствой булки . 2 мелко изрубленные трюфеля , выжать сок из 1/2 лимона , прибавить мускатного ореху , ложку (чайную) соли , истолочь , протереть сквозь сито.
- Тесто намазать внутри сметаной , обсыпать тертым пармезаном или швейцарским сыром , положить фарш , плотно закрыть крышкой из теста и в печь . После закипания держать в печи минут 15



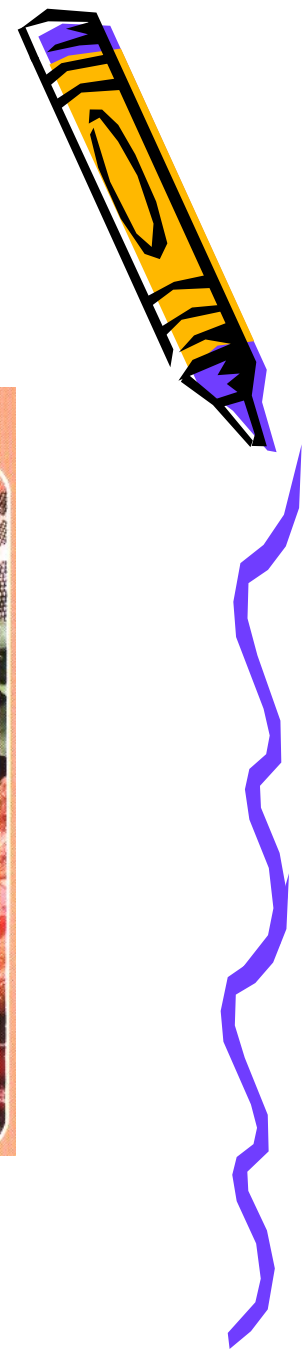
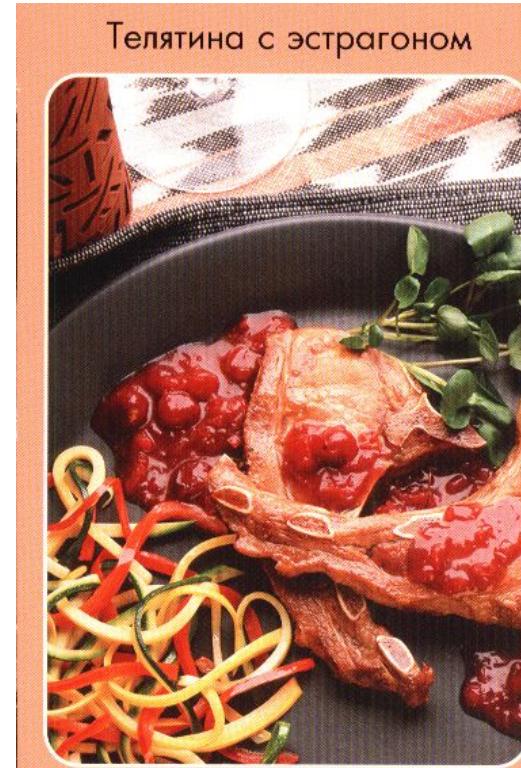
Чем же еще любила себя побаловать холостая
светская молодежь Петербурга?

- Здесь же, в первой главе, находим:
- ... Еще бокалов жажда просит
- Залить горячий жир котлет
- ...Затем, что не всегда же мог
- ...beef-steaks и страсбургский пирог
- Шампанской обливать бутылкой...

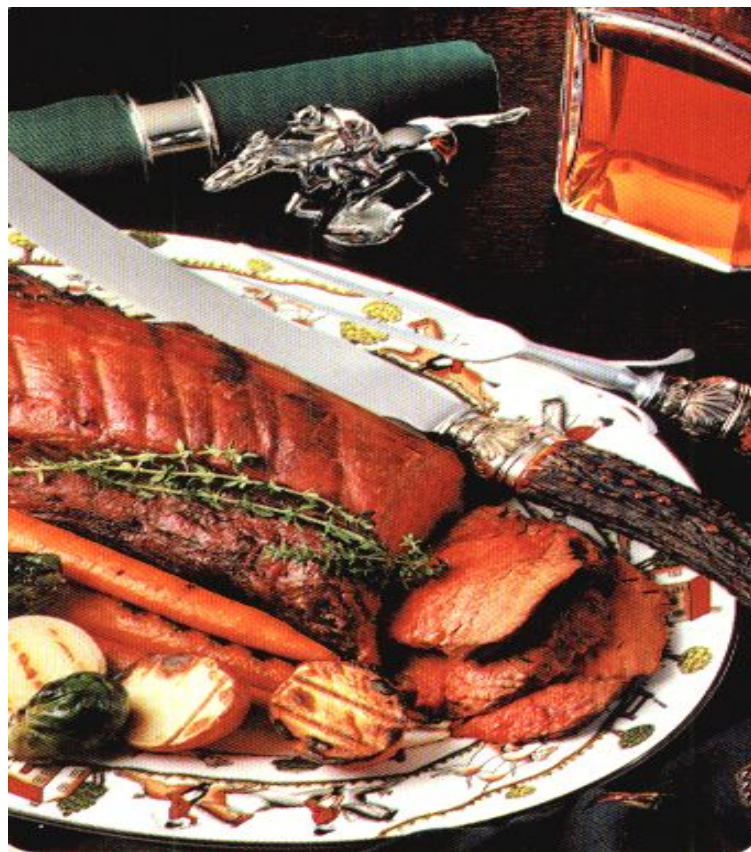


Итак , « котлеты» и « бифштекс». Посмотрим , насколько соответствовали эти блюда нашему современному представлению о них.

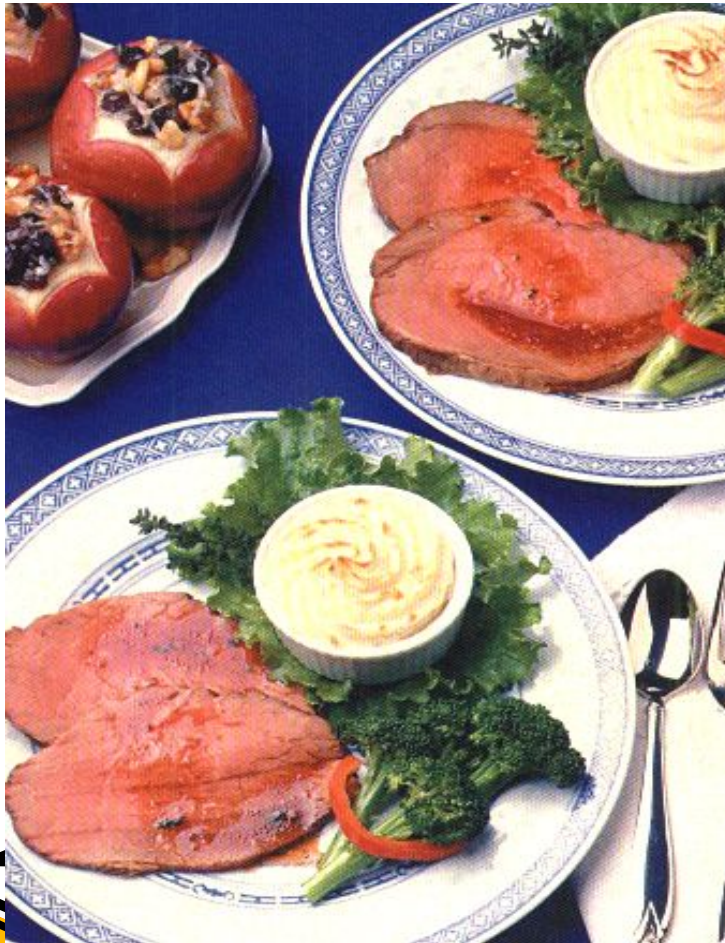
- « Котлеты»- горячее блюдо русской кухни высшего класса. Приготавливалось из телятины на косточке.
- Телятину отбивали деревянным пестиком, посыпали солью и перцем, заворачивали в тонкий ломтик отбитой говядины и жарили в масле в кастрюльке. Перед подачей говядину снимали, а косточку заворачивали в бумажную кокарду.



- За неимением телячьих, подавали отбивные котлеты из говядины.
- Мясо нарезали так, чтобы при каждой котлете была косточка, выбивали, солили, посыпали перцем, обваливали в муке, поджаривали в масле с обеих сторон, затем клали в кастрюльку, куда вливали $\frac{1}{2}$ стакана вина и $\frac{1}{2}$ стакана бульона, тушили до мягкости, перед тем как подать опускали туда несколько ломтиков лимона без зерен.



Beef-steaks



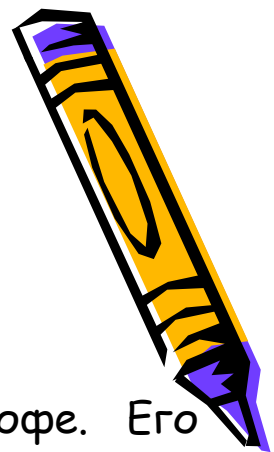
Beef-steaks - бифштекс из бычьей вырезки а ля Шатобриан (французская обработка английского национального блюда) - крупные кубические куски мяса, хорошо прожаренные на углях и вмеру поперченные, смазанные кусочком холодного (только что из погреба) сливочного масла и обильно обсыпанные зеленью петрушки и укропа. (бифштексы жарили только на « вылуженных » сковородах или в сотейниках, мясо использовали не парное , а «лежалое 3- 5 дней».)



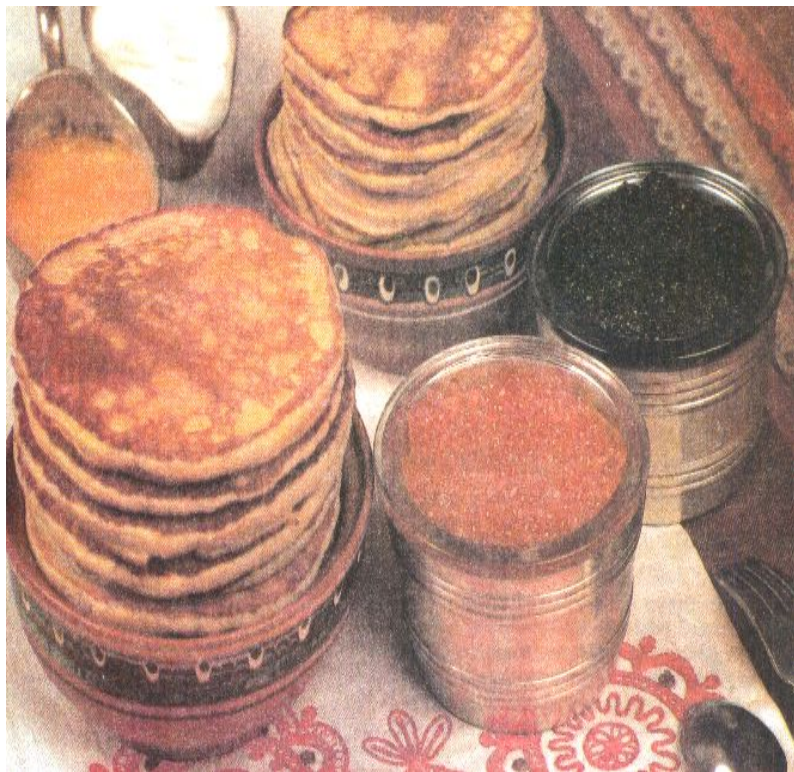
Какому же безалкогольному
бодрящему напитку отдавала
предпочтение аристократия
Петербурга?



Конечно, это был кофе. Его
пили по-восточному, не
процеживая:
...Потом за трубкой
раскаленной,
Как мусульман в своем раю,
С восточной гущей кофе пью.



А теперь обратим взоры на деревенские страницы, где не без легкой иронии (пирог жирный, пересоленный, варенье в блюдечках с одной ложечкой на всех, брусничная вода, которая может «наделать вреда»), поэт живописует кушанья и напитки простой деревенской помещицкой русской кухни.



У них на масленице жирной
Водились русские блины...
И за столом у них гостям
Носили блюда по чинам...

...Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенья,
На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой.



- Так осведомлённость А.С. Пушкина в вопросах кулинарии оживила, окрасила и дополнила многоплановое грандиозное живописное полотно, имя которому роман «Евгений Онегин».

