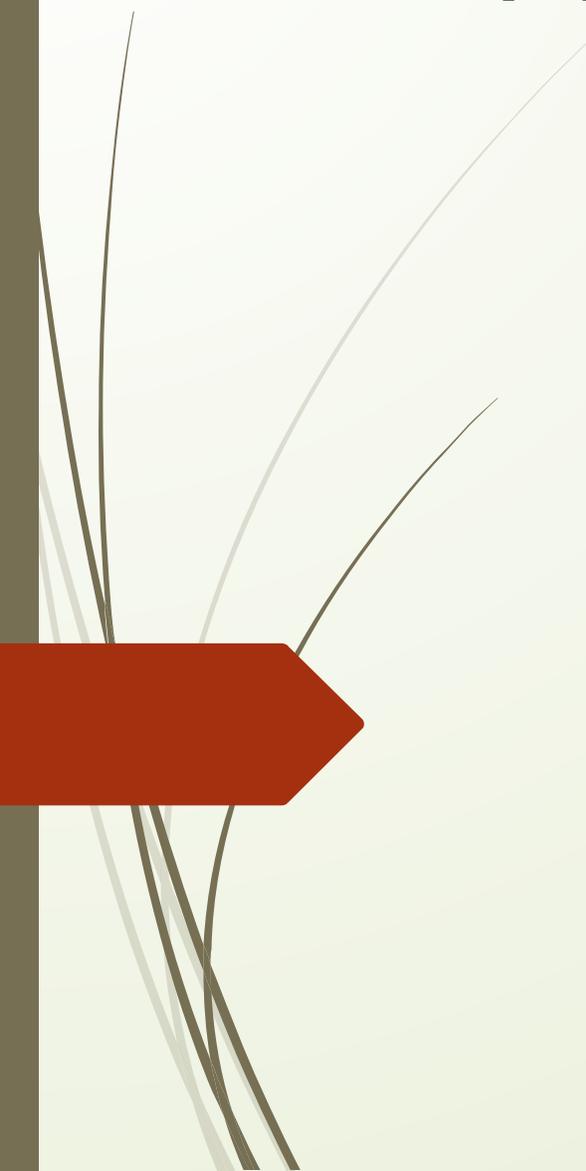


# Любимые блюда Екатерины II



Выполнила студентка группы 21 П  
Отт Валентина

# Екатерина II

- **Екатерина II Великая**- императрица всероссийская с 1762 по 1796 годы. Екатерина пришла к власти в ходе дворцового переворота, свергнувшего с престола её непопулярного мужа Петра III.



# Сервировка стола



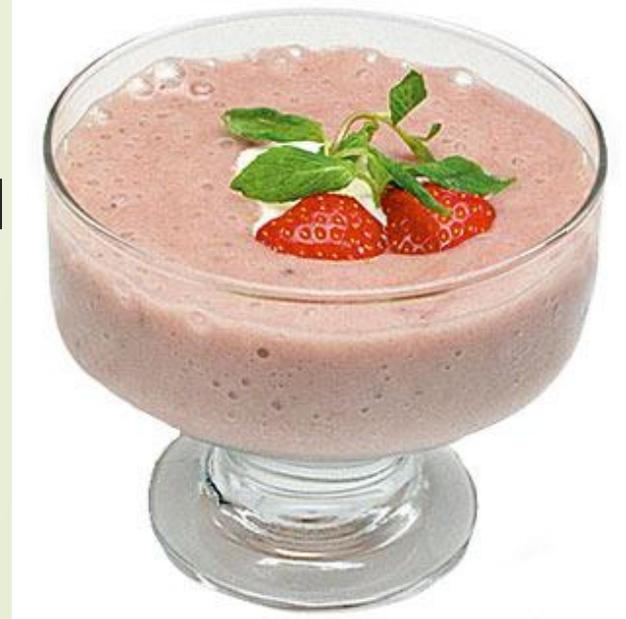
- Екатерина Великая предпочитала посуду из фарфора (Meissen), и серебряный сервиз (Рококо), позднее известный как «Орловский сервиз»





# Любимые блюда Екатерины

□ Екатерина не смотря на свое иностранное происхождение придерживалась чисто русских вкусов в еде, традиционные русские рыбные (икра, балык) и мясные (колбаса, буженина, язык) закуски занимали почетное место на ее столе. На приемы готовили традиционные блюда русской кухни - всевозможные пироги, кулебяки, сбитни, щи, сальники и модные блюда французской кухни – муссы, бифстейки, крюшоны, рулады, бламанже.



# Говядина для Екатерины Великой

- Подготовленный кусок говядины нашпиговать салом и опустить в приготовленный маринад на 2-3 дня.
- Маринад из воды, сахара, соли, уксуса, черного перца, корицы, лаврового листа и гвоздики прокипятить и охладить.
- Замаринованное мясо опустить в форму, залить тем же маринадом до середины, вместо крышки использовать пресное тесто.
- Форму с мясом поставить в нагретую до 200 градусов духовку и томить около 3 часов, крышку из теста при необходимости прикрыть фольгой.
- Подают говядину целиком или нарезанную ломтиками с солеными огурцами и отварным картофелем.



# Гренки с миндалем

- ❑ Очищенный сладкий миндаль толкут, подливая немного воды, чтобы не замаслилась масса.
- ❑ Кастрюльку с массой ставят на плиту и постоянно помешивают ее содержимое, чтобы миндаль немного подсох.
- ❑ Потом добавляют столовую ложку масла, 2 желтка, стакан сахара и все вместе, помешивая, прогревают на огне.
- ❑ Один ломтик черствой белой булки намазывают подогретой массой, накрывают другим ломтиком и плотно прижимают их друг к другу.
- ❑ Затем обмакивают в молоко с яйцом и обжаривают.



# Царская Пасха

- Протирают через сито 2 кг жирного творога, добавляют 10 яиц, 400 г самого лучшего сливочного масла.
- Все складывают в кастрюлю, ставят на небольшой огонь и постоянно помешивают, чтобы не подгорело. Как только творожная масса дойдет до кипения и появится первый пузырек, тотчас кастрюлю снимают с огня и ставят на лед, продолжая помешивать массу до полного остывания.
- В охлажденную смесь добавляют сахар, миндаль, изюм без косточек, ядра грецких орехов, мелко порубленную курагу, цукаты.
- Все хорошенько вымешивают, помещают в плотный холщовый мешок и ставят ненадолго.



Пасха царская



## Крепкий кофе.

- Необходимое количество кофе перед приготовлением слегка обжаривается и мелко перемалывается.
- В молотый кофе добавляется сахар по вкусу.
- Кофе с сахаром добавляется в холодную воду, при постоянном помешивании доводят до кипения, но не кипятят.
- Часть кофе разливается по чашкам, оставшийся еще несколько раз доводят до кипения.

