

Проект по технологии.

На тему «Кулинарные рецепты от Н.В. Гоголя»

Клевцовой Валентины 9 «а» класс.

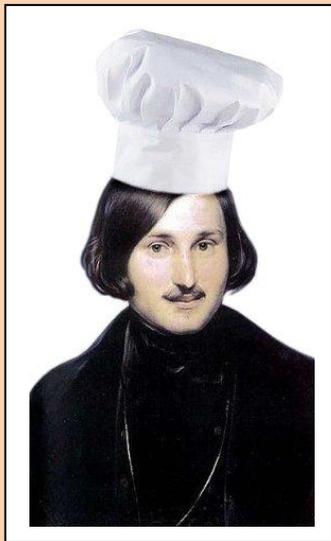
Руководитель : Гвоздь Мария Анатольевна.

Сборник кулинарных рецептов

от Николая Васильевича...



«Литературный смак».



...Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!

Сергей Аксаков

"Вечера на хуторе близ Диканьки" принесли писателю первую славу не только из-за малороссийского своеобразия. Красочное и детальное описание блюд украинской кухни, почти неизвестной русскому читателю, тоже сыграло не последнюю роль. "Ночь перед Рождеством" читали с ужасом и упоением. Чего стоят одни только галушки, которые, если помните, нырнув сначала в сметану, сами прыгали Пацюку в рот. Жуй да проглатывай - мечта!

А уж "Старосветские помещики" по насыщенности кулинарной лексикой превосходят все произведения словесности той эпохи. После "Миргорода" писатель стал избегать

малороссийской тематики, но кулинарных подробностей никогда не опускал: его Чичиков колесит по всей России, там и сям пробуя разные блюда. Если перечитать "Мертвые души" в несколько неожиданном кулинарном ракурсе, трудолюбиво пересчитав количество выпитых стаканов чаю или откушанных Чичиковым поросят, к которым он питал особое пристрастие; если пересмотреть меню данных в его и не в его честь обедов и завтраков, присесть за чичиковский столик в придорожных трактирах или в гостиничном номере, - словом, вычерпать до дна весь съестной материал поэмы, то мы получим восхитительный ее оттиск, точнейшим образом (ни одной лишней ватрушки или рюмки не подвернется) дублирующий и характеры, и бег сюжета, и самую соль произведения. Кулинарный "репертуар", гениально состряпанный Гоголем, разумеется, не главная, но необходимейшая часть "Мертвых душ", без которой поэмы попросту не существовало бы.

Содержание.

Раздел I. Холодные закуски.

- 1) Няня
- 2) Сычуг свиной, начиненный

Раздел II. Первые блюда.

- 1) Щи из квашеной капусты постные
- 2) Щи из квашеной капусты со сметаной
- 3) Стерляжья уха с налимами и молоками
- 4) Борщ украинский с пампушками

Раздел III. Вторые горячие блюда.

- 1) Преска (лабардан) с картофелем и луком
- 2) Бараний бок с кашей
- 3) Галушки
- 4) Котлетки вкусные от Тоголя
- 5) Вареники с вишнями

Раздел IV. Выпечка и напитки.

- 1) Расстегай московский с яйцом
- 2) Шанишки с картофелем

- 3) Кулебяка с грибами
- 4) Кулебяка с сомовым плесом
- 5) Грушевый квас
- 6) Сбитень

Раздел V. Макароны изделия.

- 1) Макаронная запеканка с лососем и шпинатом
- 2) Спагетти карбонара лайт
- 3) Макароны с лисичками в сливочном соусе
- 4) Миниальцоне с салями

В произведениях многих писателей упоминаются различные блюда. Есть такие, которые мы не только не пробовали, но и не слышали о них. Н.В. Гоголь неплохо разбирался в кулинарии. Разве смог бы он так профессионально описать в «Мертвых душах» сцену, когда помещик Петр Петрович Петух заказывает своему повару под видом раннего завтрака, на завтрашний день, решительный обед. «...Да сделай ты мне свиной сычуг. Положи в середку кусочек льду, чтобы он взбухнул хорошенько. Да чтобы к осетру обкладка, гарнир – то гарнир – то чтобы был побогаче! Обложи его раками, да поджаренной маленькой рыбкой, да положи фаршем из снеточков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушку, да морковки, да бобков, да нет еще там какого коренья?»

Раздел I. Холодные закуски.

❖ НЯНЯ.

Для приготовления понадобится:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1) Баранья голова, | 6) 70 г сливочного масла, |
| 2) 2 ножки барана, | 7) 5 яиц, |
| 3) бараний желудок, | 8) 1 корень петрушки, |
| 4) 300 г гречки, | 9) черный молотый перец |
| 5) 3 большие луковицы, | |

1. Баранью голову и ножки тщательно обработать, порубить, сложить в большой чугунок, налить немного воды, положить корень петрушки и жарить в духовке до готовности несколько часов.
2. Сварить крутую гречневую кашу.
3. Готовое мясо, обобранное с костей, порубить с репчатым луком, смешать с кашей, добавить рубленые вареные яйца, масло.
4. Посолить, поперчить, полученную массу уложить в хорошо вымытый и вычищенный бараний желудок, зашить его нитками.
5. Запекать в духовке до готовности.



НЯНЯ.

❖ СЫЧУГ СВИНОЙ, НАЧИНЁННЫЙ.

«– Да сделай ты мне свиной сычуг. Положи в серединку кусочек льду, чтобы он взбухнул хорошенько»

(«Мертвые души»)

Для приготовления понадобится:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1) 800 г нежирной свинины, | 6) 0,5 ч. л. молотого черного перца, |
| 2) 300-400г свежего свиного сала, | 7) сушеный майоран, |
| 3) свиные уши, | 8) тмин, лавровый лист, гвоздика, соль, |
| 4) 2 луковицы, | 9) 1 ст. 3%-ного уксуса. |
| 5) 2 головки чеснока, | |

1. Заранее приготовить, тщательно очистив и промыв, свиной желудок.
2. В кастрюле с холодной водой поставить варить наиболее мясистые части свиной головы, щеки, тщательно очищенные уши, кусочки кожи, язык, сердце и почки, прибавив 2-3 лавровых листа и немного соли. Не доваривать до полной мягкости. Дать остыть, нарезать длинными, тонкими ломтиками, а язык и почки кусками побольше. Перемешать в миске, влить несколько чашек бульона, посолить, прибавить по вкусу толченого черного перца, душистого перца и кориандра.
3. Подготовленный желудок наполнить этой смесью, укладывая более крупные куски в продольном направлении, чтобы ломтики, когда желудок будут резать на столе, вышли красивее. Зашить с концов и варить на слабом огне около 45 минут в оставшемся бульоне.
4. Когда начиненный желудок будет готов, выложить его на доску, положить сверху небольшую тяжесть и оставить так, пока совершенно не остынет. Можно несколько часов покоптить, если есть возможность.



Гоголь, конечно же, знал толк и в разносолах. Подтверждение тому можно найти на страницах многих его произведений. Вот, например, герои "Мертвых душ" подходят к столу, чтобы закусить, "как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями..." Кстати, ассортимент холодных закусок русской кухни был весьма велик и разнообразен...

*Замечательные портреты двух гурманов дал Николай Васильевич Гоголь в «Старосветских помещиках»:
«— А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь.*

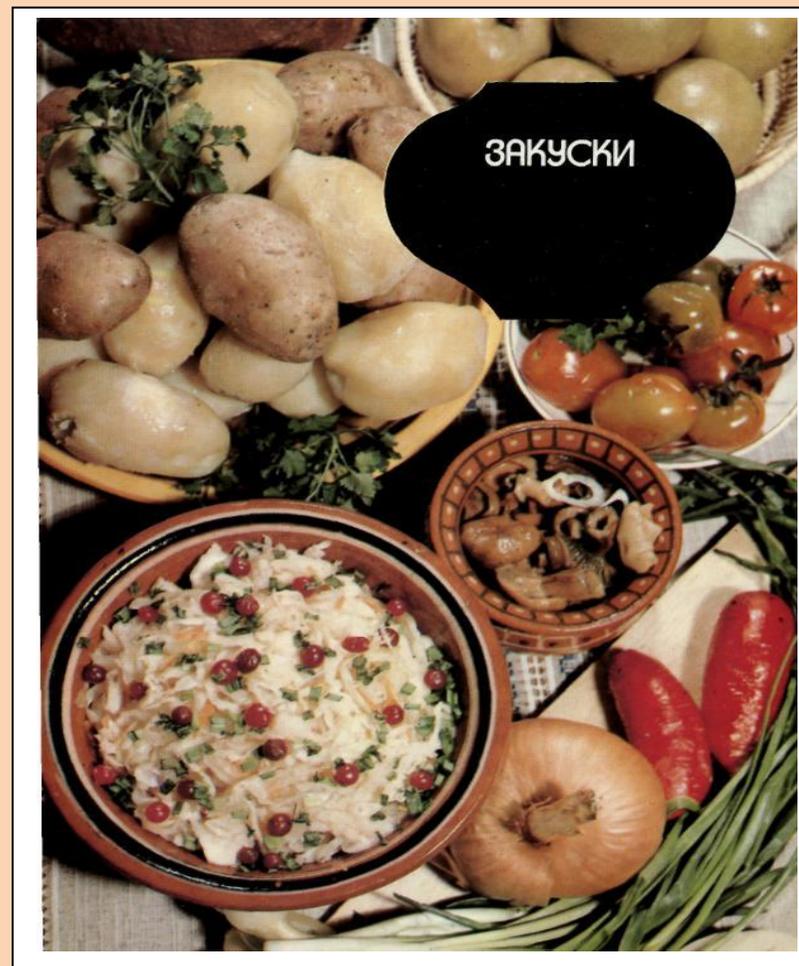
Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? Разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков или огурчиков соленых?

Пожалуй, хоть и рыжиков, или пирожков,— отвечал Афанасий Иванович...»

Огурцы, соленые по-старосветски.

Солили такие огурцы в тыквах. Вот советы старосветских помещиков:

«Солиться огурцы будут долго, месяц. Чтобы не было скучно ни вам, ни им, навещайте их раз в неделю, перекладывайте любовно с места на место, а рассольчик извольте – меняйте на свеженький. И тогда через месяц вы удивитесь, какая же вкусная получилась эта штука.»



Раздел II. Первые блюда.

- Прошу покорнейше,- сказал Манилов.- Вы извините, если у нас нет такого обеда, какой на паркетах и в столицах, у нас просто, по русскому обычаю, **щи**, но от чистого сердца.

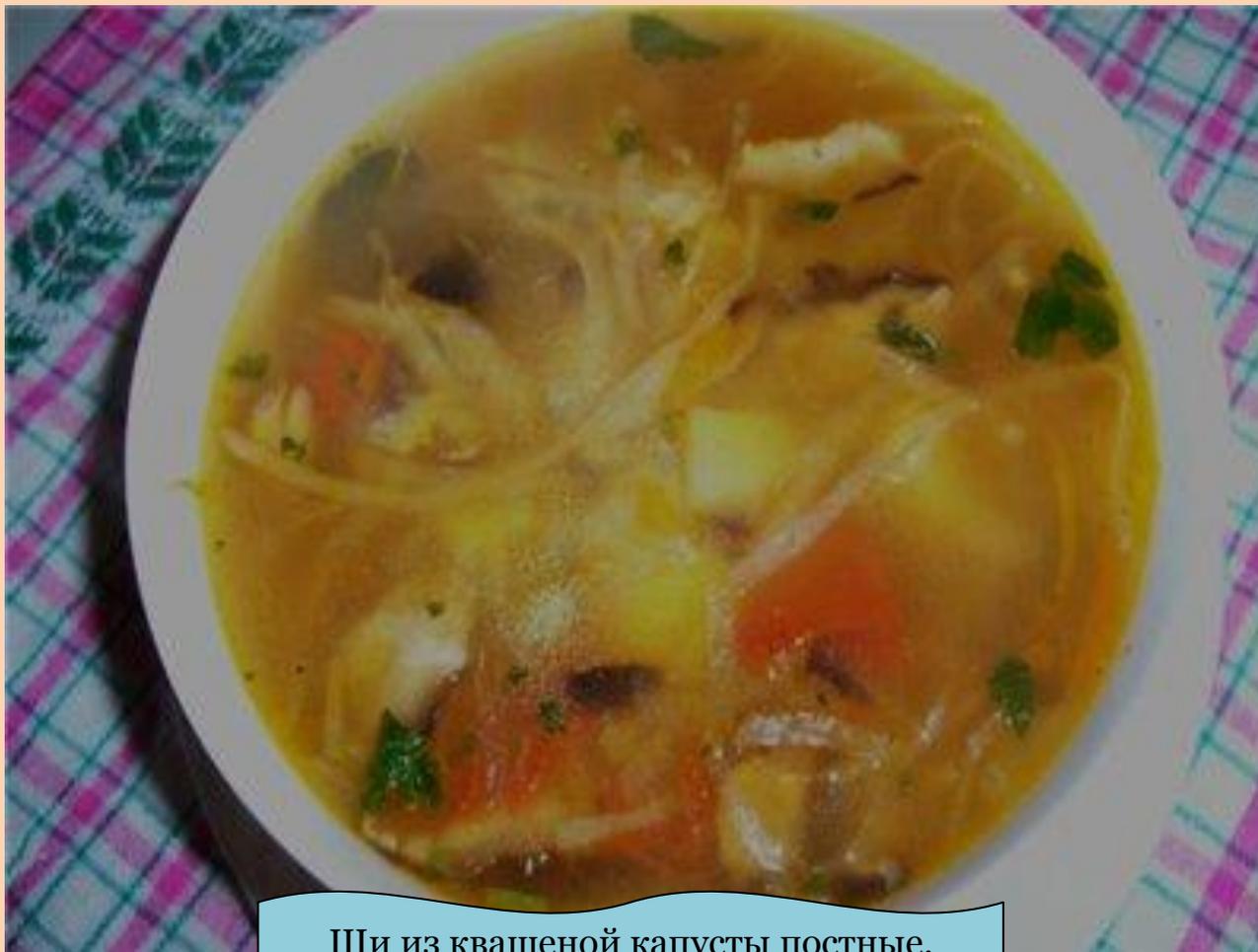
(«Мертвые души»)

❖ ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ ПОСТНЫЕ.

Для приготовления понадобится:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1) капуста квашеная - 500 грамм, | 5) томат-пюре (по желанию) - 1 - 2 ст. л., |
| 2) морковь -1-2 шт., | 6) мука пшеничная-1 ст. л. , |
| 3) петрушка - 1 - 2 корешка, | 7) масло растит вода-1,5-2 л. |
| 4) лук - 1 шт., | |

1. Положить капусту в кастрюлю или котел, добавить ложку томат-пюре(можно и без него),вливать стакан воды, закрыть крышкой и тушить 1,5-2 часа. Сначала на сильном огне, затем убавить до минимума. Чем тушеная капуста мягче, тем вкуснее щи.
2. Отдельно обжарить на жире(масле) коренья и лук.
3. За 10-15 минут до окончания тушения капусты в нее добавить обжаренные коренья и лук.
4. Вскипятить воду, положить капусту и варить до готовности 30-40 минут.
5. Пассеровать муку.
6. За 10-15 минут до окончания варки влить в кастрюлю мучную пассировку , опустить лавровый лист, перец, соль по вкусу.
7. В готовые щи добавить 2-3 дольки чеснока, растертого солью.
8. В тарелку со щами положить сметану, зелень. К щам хорошо подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.



Щи из квашеной капусты постные.

Щи - одно из самых распространенных и любимых блюд населения северных и центральных районов России. Ареал их распространения захватывает Архангельск, Вологду, Новгород, Урал и Сибирь, Курск и Орел. На севере именно щи из квашеной капусты уже много веков занимают центральное место в перечне национальных супов. Без щей из квашеной капусты наши предки не мыслили жизнь. Они были и остаются повседневным блюдом на домашнем столе.

❖ ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ.

*-Щи, моя душа, сегодня очень хороши!
(«Мертвые души»)*

Для приготовления понадобится:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1) 800 г квашеной капусты, | 6) 1 ст. л. муки, |
| 2) 1 среднего размера морковь, | 7) 2 ст. л. сливочного масла, |
| 3) 1 луковица, | 8) 2 ст. л. сметаны, |
| 4) корень петрушки, | 9) зелень, соль, сахар по вкусу. |
| 5) 2 ст. л. томата-пюре, | |

1. Квашеную капусту промыть, при необходимости нарезать, положить в глубокую сковороду или сотейник, залить двумя стаканами бульона или воды, добавить масло, прикрыть крышкой и тушить в течение часа, периодически помешивая.
2. Затем капусту переложить в кастрюлю, залить, бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья, лук и довести до полной готовности, добавить соль и сахар по вкусу.
3. В конце варки добавить пряности и поджаренную мучную заправку, а сняв с огня, дать настояться и подавать к столу, заправив сметаной и мелко нарубленной зеленью.

К щам можно подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.

Щи из квашеной капусты со сметаной.



Для приготовления понадобится:

- 1) 1 кг свежей стерляди,
- 2) 1 суповая курица весом 1 кг,
- 3) 0,5 кг живых (не замороженных) ершей,
- 4) 1 луковица,
- 5) 1 морковь,
- 6) 1 корень сельдерея,
- 7) 100 г картофеля,
- 8) 2 ст. л. сливочного масла,
- 9) перец черный горошком,
- 10) треть стакана водки,
- 11) молоки и печень налима - 250 г (выпотрошить около пяти свежих рыбин),
- 12) 1 лимон,
- 13) зелень петрушки, соль.

1. Курицу залить 2,5 л воды, довести до кипения, варить 30 мин., снимая пену.
2. Ершей вымыть, выпотрошить, но чешую не чистить. Завернуть в марлю, положить в кастрюлю к курице и варить все вместе еще 10 мин.
3. Рыбу и курицу вынуть, бульон процедить, посолить, он должен быть крепким и прозрачным.
4. Овощи почистить и мелко нарезать, 3 мин. обжаривать в масле и добавить в бульон. Можно добавить перец горошком.
5. Стерлядь почистить, выпотрошить, промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, протереть рыбу салфеткой, ошпарить кипятком и через 20-30 секунд промыть холодной водой. Нарезать на порционные куски и положить в уху, варить 10 мин. Перед окончанием влить в уху водку.
6. Выпотрошить налима, печень и молоки опустить в отдельно кипящую подсоленную воду и выжать туда сок четверти лимона. Варить на слабом огне 5 мин.

Разливая уху по тарелкам, из готовой стерляди удалить хрящи. В каждую тарелку положить молоки и печень налима, отдельно подать мелко нарезанную зелень петрушки. По Гоголю, есть уху нужно очень горячей.



Уха стерляжья.

Для приготовления понадобится:

Для борща:

- | | |
|---|--|
| 1) Бульон (свинина или говядина) | 8) Картофель (300 г) – 3 шт. |
| 2) Капуста белокочанная (400 г) | 9) Чеснок - 6 зуб. |
| 3) Свекла (350г) – 2 шт. | 10) Фасоль – 30 г |
| 4) Морковь (средняя, 100 г) – 1 шт. | 11) Сало – 50 г |
| 5) Коренья (сельдерей, пастернак, петрушка) | 12) Перец черный (по вкусу), лавровый лист, зелень |
| 6) Перец болгарский – 1 шт. | 13) Томатная паста – 2 ст.л., сок лимона, сметана |
| 7) Лук репчатый (100 г) – 1 шт. | |

Для пампушек:

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| 1) Мука (300 г) | 5) Сахар (1 ст.л.) |
| 2) Молоко (1 ст.) | 6) Соль (0.5 ч.л.) |
| 3) Дрожжи (10 г) | 7) Вода (1 ч.л.) |
| 4) Масло растительное (2 ст.л.) | |

1. Очищенную свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, сбрызнуть соком лимона, перемешать, положить в кастрюлю или глубокую сковородку, добавить жир, собранный с мясного бульона, помидоры, сахар и тушить до полуготовности. Очищенные и промытые коренья и лук нарезать и пассеровать с жиром.
2. Бульон процедить, мясо нарезать кусочками. В процеженный бульон добавить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, опустить нарезанную соломкой свежую капусту, и варить около 15 минут, добавить пассерованные овощи, мучную заправку, болгарский перец, нашинкованный тонкой соломкой, специи и довести до готовности.
3. Готовый борщ заправить салом, толченым с чесноком и зеленью, довести до кипения, дать настояться в течение 20-25 минут. При подаче к столу добавить сметану, мясо, зелень. К борщу подать пампушки с чесноком.
4. Для пампушек в теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавить растительное масло и муку, замесить тесто и оставить для брожения. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, скатать шарики, уложить на противень, смазанный маслом и оставить для расстойки. Выпекать при температуре 180-210 градусов. Для чесночной заправки в толченый чеснок добавляют соль, растительное масло, квас и все равномерно перемешивают, затем полученной заправкой поливают свежеспекающиеся пампушки. Подают их горячими.

Украинский борщ с пампушками.



Раздел III. Вторые горячие блюда.

"У меня, когда свинья - всю свинью давай на стол, баранина - всего барана тащи, гусь - всего гуся!"

Да чтобы к осетру обкладка, гарнир-то, гарнир-то чтобы был побогаче! Обложи его раками, да поджаренной маленькой рыбкой, да положи фаршем из сметочков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушку, да морковки, да бобков, да нет еще там какого коренья?

❖ ТРЕСКА (ЛАБАРДАН) С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ.

«– Люблю поестъ. Ведь на то живешь, чтобы срывать цветы удовольствия. Как называлась эта рыба?

– Лабардан-с.

– Очень вкусная»

(«Ревизор»)

Для приготовления понадобится:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1) Рыба (треска) – 750 г | 4) Помидоры – 300 г |
| 2) Лук – 2 головки | 5) Уксус – 1 ст.л. |
| 3) Картофель – 800 г | 6) Растительное масло – 4 ст.л. |

1. Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде.
2. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3-4 ст. ложки воды, посыпать помидоры солью и перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля.
3. Сверху полить маслом, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовой шкаф на 20-30 минут.
При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.



Лабардан.

❖ БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ.

8-10 порций

Для приготовления понадобится:

- 1) 1,2 кг баранины с ребрами,
- 2) 400 г гречневой крупы,
- 3) 5 луковиц,
- 4) 200 г сливочного масла,
- 5) Соль

1. Лук порубить.
2. Приготовить крутую гречневую кашу, смешать ее с сырым рубленным луком и положить на противень между реберной и грудной частями баранины.
3. Баранину посыпать солью, намазать маслом, прибавить немного воды или бульона и жарить, пока не успеет и не зарумянится, а кашу часто мешать, обливая соком баранины, чтобы лук прожарился.

Кто любит, можно шпиговать чесноком.

Полезная информация!

В 1 порции: 618 ккал; белки 0 29,5; жиры – 41 г; углеводы
– 32,5 г



Бараний бок с кашей.

❖ ГАЛУШКИ.

10-12 порций.

Для приготовления понадобится:

- 1) Творог – 1 кг
- 2) Мука – 1 кг
- 3) Яйца – 3 шт.
- 4) Сметана – 1 ст.

1. Смешать творог, муку и яйца.
2. Раскатать массу в виде колбаски и нарезать ножом на кусочки.
3. Варить в соленой воде до тех пор, пока все галушки не всплывут.
4. Откинуть на решето, дать стечь воде, уложить в широкую форму или кастрюлю, облить свежей сметаной и запечь.

❖ КОТЛЕТКИ ВКУСНЫЕ ОТ ГОГОЛЯ.

1. В деревянном корытце мякоть говядины и свинины (две трети и треть соответственно) порубить специальной сечкой.
2. Внутри положить начинку из лука, рубленых яиц и телячьей либо гусиной печёнки с мускатом.
3. Обваливать котлетку в смеси из грубо толченых сухарей из палянички (хлеб из высококачественной пшеничной и кукурузной муки) и пожарить обязательно на коровьем масле.

Полезная информация!

В 1 порции: 363 ккал; белки – 24 г; жиры – 6 г; углеводы – 53 г

Галушки.



Котлетки вкусные от
Гоголя

❖ ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ.

«– Чего бы такого поесть мне, Пульхерия Ивановна?

– Чего же бы такого? – говорила Пульхерия Ивановна, – разве я пойду скажу, чтобы вам принесли вареников с ягодами, которых приказала я нарочно для вас оставить?»
(«Старостветские помещики»)

Для приготовления понадобится:

Тесто:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1) Мука – 3 ст. | 3) Яйцо – 2 |
| 2) Вода – $\frac{3}{4}$ ст. | 4) Соль – $\frac{1}{2}$ ч.л. |

Начинка:

- 1) Вишня – 700 г
- 2) Сахар – 200 г
- 3) Сироп по вкусу

1. Вишни помыть, удалить плодоножки и поврежденные ягоды, косточки; посыпать вишни сахарным песком или пудрой и выдержать 15 минут.
2. Приготовить тесто для вареников, раскатать, нарезать на квадратики размером 6х6 см.
3. На подготовленные кусочки теста положить по 4-5 вишен, сложить вдвое, соединить края, защипать, придав форму треугольников, и положить на чистое полотенце.
4. В кастрюлю с кипящей водой опустить вареники и варить их, пока они не всплывут (7-10 минут).
5. После этого вареники извлечь шумовкой, дать стечь воде, выложить для обсушки на стол, затем переложить на блюдо, пересыпать сахаром.

При подаче на стол залить сладким сиропом. Подавать в холодном виде.



Вареники с вишнями.

Раздел IV.

❖ РАССТЕГАЙ МОСКОВСКИЙ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ.

*«– Бежи, Алексаша, проворней на кухню и скажи повару, что бы поскорей прислал нам расстегайчиков»
(«Мертвые души»)*

Для приготовления понадобится:

- 1) Мясо (мякоть) – 800 г,
- 2) Маргарин – 70 г,
- 3) Яйца – 5 шт.
- 4) Соль, перец по вкусу, масло для смазывания поверхности.

1. Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и припустить.
2. Еще раз пропустить мясо через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо.
3. Из теста сформовать шарики массой примерно 150 г, дать им подняться 8-10 минут, раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70-80 г, края защипить.
4. Сформованные расстегаи положить на листы, оставить на 10-15 минут, смазать желтком, затем выпекать при температуре 210-220 С. После выпечки смазать сливочным маслом.

Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.



Расстегай московский с
мясом и яйцом.

❖ ШАНИШКИ С КАРТОФЕЛЕМ.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, пряглы, скородумки, шанишки, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой со сметочками, и невесть чего не было.

(«Мертвые души»)

Для приготовления понадобится:

Тесто:

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1) Мука – 600 г | 5) Сливочное масло – 2 ст.л. |
| 2) Дрожжи – 25 г | 6) Сахар – 2 ч.л. |
| 3) Молоко – 1 ст. | 7) Соль – 1 ч.л. |
| 4) Яйца – 2 шт. | |

Начинка:

- | | |
|---------------------|--|
| 1) Картофель – 2 кг | 4) Нерафинированное подсолнечное масло – 2 ст.л. |
| 2) Яйца – 2 шт. | 5) Соль – 2 ч.л. |
| 3) Молоко – 1,5 ст. | 6) Для смазывания – яйцо или сметана |

1. Молоко нагреть, чтобы оно стало теплым, развести в нем дрожжи.
2. Положить яйца, соль, сахар, всыпать муку и замесить тесто. Добавить размягченное масло и месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.
3. Поставить тесто в теплое место на 3 часа: когда поднимется, обмять и снова дать подняться.
4. Картофель очистить, растолочь, добавить в него яйца, молоко и масло, посолить. Можно заправить жареным луком, зеленью.
5. Раскатать небольшие лепешки толщиной в 1 см, уложить на них немного начинки, края загнуть; смазать поверх начинки яйцом или сметаной.
6. Выпекать при 200 градусах примерно 25 мин.



ШАНИШКИ С КАРТОФЕЛЕМ

❖ КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ.

*- Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол ты положи мне щеки осетра и вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с луком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там такового...
("Мертвые души")*

Для приготовления понадобится:

Тесто:

- 1) Мука – 4 ст.
- 2) Сахар – 2 ст.л.
- 3) Яйца – 4 шт.
- 4) Соль – 1 ч.л.
- 5) Сливочное масло – 2 ст.л.
- 6) Подсолнечное масло – 1 ст.л.
- 7) Дрожжи – 5 г
- 8) Молоко – 1 ст.

Начинка:

- 1) Свежие грибы – 1 кг
- 2) Сушеные грибы – 2-3 шт.
- 3) Лук – 3 шт.
- 4) Сливочное масло – 1 ст.л.
- 5) Соль, перец, зелень укропа и петруши

Соус:

- 1) Мука – 3 ч.л.
- 2) Жир – 3 ст.л.
- 3) Грибной бульон – 1,5 ст.

1. Свежие грибы отварить, сушеные - растолочь в порошок.
2. Лук мелко порубить, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, смешать с грибами и пропустить через мясорубку. Укроп и петрушку мелко порезать, добавить в фарш. Посолить, поперчить.
3. Приготовить соус - разогреть жир, обжарить на нем муку, добавить, постоянно помешивая, грибной бульон. Развести фарш полученным соусом.
4. Муку перемешать с дрожжами, солью и сахаром. Вылить молоко в муку, добавить 3 яйца и перемешать. Положить сливочное масло и замесить тесто. Если получится густовато, добавить молока, если жидковато - муки. В последнюю очередь влить растительное масло.
5. Оставить тесто в кастрюле расстояться, накрыв его полиэтиленовой пленкой. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, разделить его на три части - две одинаковые и одну поменьше, на украшения.
6. Уложить тесто на смазанный растительным маслом противень, накрыть полиэтиленом и дать еще раз подняться.
7. Раскатать две продолговатые лепешки, положить фарш, выровнять его в виде прямоугольников и защипнуть края.
8. Перевернуть швом вниз и дать 15 мин. расстояться. Разболтать желток, присолить, добавить пол-ложки воды и смазать поверхность кулебяк.
9. Вырезать из тонко раскатанного теста ножом или специальными формочками декоративные элементы. Украсить ими кулебяки и тоже смазать желтком. Для выхода пара сделать несколько проколов по бокам и сверху.
10. Поставить кулебяки в разогретую печь и выпекать 35 мин. при 185 оС.
11. Вынуть из духовки, накрыть салфеткой и оставить на 20 мин. остужаться.



Кулебяка с грибами

ФОТО МАКСИМА СЫРНИКОВА

❖ КУЛЕБЯКА С СОМОВЬИМ ПЛЕСОМ.

-А кулебяка?
-И кулебяка есть.
-Давай все сюда!
(«Мертвые души»)

Для приготовления понадобится:

Тесто:

- 1) соль – 1 ч.л.
- 2) Дрожжи – 5 г.
- 3) Яйца – 2 шт.
- 4) Сахар – 2,5 ст.л.
- 5) Мука – 1 ст.
- 6) Сливочное масло – 50 г
- 7) Молоко – 1,5 ст.

Блины:

- 1) Мука – 0,5 ст.
- 2) Яйцо – 1 шт.
- 3) Молоко – 1 ст.
- 4) Сливочное масло – 15 г
- 5) Сахар – 0,5 ч.л., щепотка соли

Начинка:

- 1) Рис – 2 чашки
- 2) Капуста – ¼ кочана
- 3) Плес среднего сома
- 4) Лук – 6 шт.
- 5) Лимон – ½
- 6) Яйца (желтки) – 9 шт.
- 7) Чеснок – 2 зуб.
- 8) Сметана – 300 мл, немного сливок
- 9) Сливочное масло
- 10) Корень и зелень петрушки, 1 лавровый лист
- 11) Чёрный перец – 5-6 зёрен
- 12) Зелень базилика, шафрана, щепотка имбиря

1. Для блинчиков: желток взбить, посолить, добавить молоко, сахар, масло и муку. Когда тесто будет хорошо перемешано, положить взбитый белок, еще раз перемешать. Выпечь тоненькие блины с одной стороны на разогретом масле.
2. Снять кожу с сома. Положить в воду и сварить с 2 луковицами, корнем петрушки, лавровым листом и перцем, соли брать по ложечке на каждые три стакана воды. Чтобы убрать специфический тинный запах, полить в воду сок половины лимона или огуречный рассол. Когда рыба будет готова, отделить хребтовую кость, остудить, вмешать яичные желтки и мелко порезанные чеснок, петрушку, базилик, имбирь. Можно добавить немного сливок.
3. Муку просеять, всыпать в миску, вбить яйца. Помешивая, струйкой влить молоко, добавить соль, сахар и дрожжи, снова перемешать. Добить масло и сделать не слишком крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и поставить в тепло на час. Когда поднимется, обмять (2-3 раза).
4. Нашинковать и потушить на масле капусту и оставшийся лук, сварить рассыпчатый рис, порезать лук. И в лук, и в капусту вмешать по 3 яичных желтка. Рис окрасить маленьким количеством шафрана.
5. Поделить тесто на две части. Один кусок раскатать толщиной в 1 см, выложить на смазанный маслом противень. Положить на тесто слой риса, потом слой пlesa и слой капусты с луком.
6. При желании отделить слои начинки друг от друга блинчиками: в таком случае первый слой укладываем неравномерно: с одной стороны противня выше, с другой ниже - скошенной горкой". Далее блин, далее слой следующей начинки, уложенной снова углом, но в противоположную сторону. Последний слой полить сметаной.
7. Раскатать второй прямоугольник из теста (он должен быть больше первого), накрыть им начинку и плотно защипать "косичкой". Смазать яйцом. Сделать проколы вилкой сверху и по бокам. Выпекать при 200 градусах около 40 мин.

И, наконец, напитки – какой же стол обойдётся без них!

❖ ГРУШЕВЫЙ КВАС.

Для приготовления понадобится:

- 1) Сухие дрожжи – 3-4 ч.л.
- 2) Пшеничная мука – 400 г
- 3) Сухие груши – 2 кг
- 4) Сухая мята
- 5) Патока или сахарный сироп – 500 г

1. Одним стаканом теплой воды развести сухие дрожжи и муку, поставить опару бродить в теплом месте.
2. Груши залить 2 ведрами (16 л) кипятка, покрыть тканью и дать настояться 4 ч.
3. Настой слить, добавить опару, хорошо размешать, положить сухой мяты, ошпаренной кипятком, дать постоять сутки, процедить и прибавить патоку или сахарный сироп.
4. Готовый квас охладить до 10-12 С, разлить по бутылкам и выдержать на холоде не менее суток. Хранить в погребе, но не на льду.

❖ СБИТЕНЬ.

Сбитень можно приготовить двумя способами:

1 СПОСОБ: 1 л воды, $\frac{3}{4}$ ст. сахарного песка, 150 г мёда, 2-3 лавровых листа, по 5 г гвоздики, корицы, имбиря или кардамона.

2 СПОСОБ: 1 л воды, 100 г мёда, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г мяты, 3 г хмеля.

1. В воде растворить мёд и сахар, добавить пряности и кипятить 10-15 минут, постоянно снимая появившуюся пену.
2. Дать настояться около $\frac{1}{2}$ часа и процедить.

Полезная информация!

В одном стакане кваса: 50 ккал; белки – 0,7 г, жиры – 0, углеводы – 12 г

Сбитень.

Грушевый квас.



Николай Васильевич это бы оценил...

❖ МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ.

Для приготовления понадобится:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1) Лук репчатый – одна головка | 7) Яйца – 6 шт. |
| 2) Соль, перец, мускат – 3 ст.л. | 8) Сметана – 200 г |
| 3) Немного сливочного масла, | 9) Молоко – 250 мл |
| 4) Замороженные листья шпината – 450 г | 10) Сыр «Гауда» - 100 г |
| 5) Длинные макароны – 500 г | 11) Панировочные сухари – 3 ст.л. |
| 6) Филе лосося(без кожи) – 500 г | 12) Приправа «Итальянские травы» |

1. Лук очистить, нарезать кубиками и припустить с 1 столовой ложкой сливочного масла. Шпинат залить 100 мл воды и держать на среднем огне под крышкой 15 минут.
2. Макароны отварить в подсоленной воде по инструкции на упаковке. Со шпината снять крышку и уваривать ещё 5 минут, пока не испарится жидкость. Посолить.
3. Тем временем лосося промыть и нарезать кусочками. Яйца сбить с молоком, сметаной и итальянскими травами. Приправить мускатным орехом и перцем.
4. Макароны откинуть на дуршлаг и дать стечь. Разогреть духовку до 150 С. Круглую форму для запеканки (2,5 л) смазать маслом.
5. Половину макарон выложить в форму по кругу. В центре положить шпинат и лосось, оставив по краям 3-4 см. Сверху по кругу выложить оставшиеся макароны.
6. Равномерно залить запеканку яичной смесью, сверху потереть сыр, выложить масло небольшими кусочками, посыпать всё сухарями. Запекать примерно 1 час.



Макаронная запеканка с лососем и шпинатом.

❖ СПАГЕТТИ КАРБОНАРА ЛАЙТ.

Для приготовления понадобится:

- 1) Спагетти – 200 г
- 2) Лук репчатый – 1
- 3) Чеснок – 1 зуб.
- 4) Петрушка – 5 вет.
- 5) Нежирная ветчина – 50 г
- 6) Свежее яйцо – 1 шт.
- 7) Соль, перец

Полезная информация!

В одной порции: 440 ккал, белки – 20 г,
жиры – 6 г, углеводы – 73 г

1. Спагетти варить в подсоленной воде, как указано на упаковке.
2. Чеснок и лук очистить. Луковицу разделить пополам и нарезать полосками, а чеснок – тонкими кружочками. Петрушку вымыть, отряхнуть от воды и нарубить.
3. Срезать у ветчины жирный край и мелко нарезать её, например кубиками. Обжарить ветчину без масла. Добавить чеснок и лук и жарить, помешивая, ещё 3-4 минуты. Взять 8 столовых ложек воды, в которой варятся спагетти, и влить к ветчине на сковородку.
4. Слить воду и смешать спагетти на сковороде с ветчиной, луком и чесноком. Добавить взбитое яйцо и петрушку, перемешать и сразу подавать на стол, посыпав свежемолотым перцем.

Спагетти карбонара
лайт.

❖ МАКАРОНЫ С ЛИСИЧКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ.

Для приготовления понадобится:

- 1) Лисички – 400 г
- 2) Лук-шалот – 3 шт.
- 3) Ветчина – 50 г
- 4) Широкая лапша – 400 г
- 5) Соль, перец
- 6) Растительное масло – 1 ст.л.
- 7) Мука – 1 ст.л.(без горки)
- 8) Сливки – 200 г
- 9) Базилик – 3-4 веточки

Полезная информация!

В одной порции: 620 ккал, белки – 17г,
жиры – 35 г, углеводы – 80 г

1. Лисички промыть. Лук-шалот очистить и нарезать кубиками. Лапшу сварить по инструкции на упаковке.
2. В сковороде разогреть масло и поджарить ветчину. Достать её. На том же масле примерно 5 минут обжаривать лисички и лук-шалот. Посолить, поперчить.
3. Грибы присыпать мукой и спассеровать. Добавить, помешивая, $\frac{1}{4}$ литра воды и сливки, довести до кипения и тушить 5 минут.
4. Добавить к грибному соусу ветчину. Макароны слить и заправить получившейся грибной подливкой. Украсить листьями базилика.



Макароны с
лисичками в
сливочном соусе.

❖ МИНИКАЛЬЦОНЕ С САЛЯМИ.

Для приготовления понадобится:

- 1) Салями – 50 г
- 2) Моцарелла – 125 г
- 3) Помидоры черри – 100 г
- 4) Базилик – 3-4 веточки
- 5) Сыр рикотта(кремообразный) – 125 г
- 6) Соль, перец
- 7) Тесто (листовое замороженное, для пиццы) – 400 г
- 8) Розмарин – 1 веточка

Что такое кальцоне?

Это традиционный пирожок, который готовят в центральных и южных районах Италии. По сути, кальцоне является закрытой пиццей, которую лепят и выпекают в форме полумесяца. Кальцоне можно считать итальянским чебуреком.

1. Разогреть духовку до 175 С. Ломтики салями нарезать короткой соломкой. Помидоры помыть и вместе с моцареллой нарезать мелкими кубиками одинакового размера. Базилик ополоснуть, обсушить салфеткой и нарезать полосками. Все ингредиенты смешать с рикоттой, посолить и поперчить по вкусу.
2. Тесто для пиццы раскатать и на бумаге разрезать поперёк на 3 полоски. На каждую половинку получившейся тестовой ленты выложить треть сырной массы, прикрыть второй половинкой теста и прихватить получившиеся пирожки по краям.
3. Выпекать миникальцоне на бумаге в духовке примерно 10-15 минут до золотистого цвета. Розмарин помыть, веточку разделить на 3 части. За 5 минут до конца приготовления миникальцоне положить розмарин на пирожки.



Миникалъцоне с
салями.



отечественной литературы. Произведения писателя насыщены таким количеством детальных описаний блюд и застолий, что становится понятно — культ еды в его творчестве играл существенную роль. Недаром символист Андрей Белый в литературоведческом исследовании “Мастерство **Гоголя**” (1934) назвал повесть “Мертвые души” — Жратвиадой, а философ Л. В. Карасев отмечал, что “у **Гоголя** движение сюжета в значительной степени подчиняется воле желудка”. Но **Гоголь** не только умел гениально описывать гастрономические радости, он при с... [Скрыть](#)

люда в произведениях Н.В. Гоголя - Кулинария

[yaneuch.ru>...v-proizvedeniyah-nv-gogolya...page3.html](#)

А сколько же персон участвовало в сей **кулинарной** баталии? ... - **Н.В. Гоголь** в своих произведениях ярко и всесторонне представил нам что ели люди в те ... Приготовление блюд по **рецептам** того времени позволит представить русскую кухню всех социальных слоев проживающих на России в XIX веке. [Читать ещё](#)

1

Рецепты гоголевской кухни

[gastronom.ru>recipe...2233...recepty-gogolevskoj-kuhni](#)

Рецепты гоголевской кухни. Николай Васильевич **Гоголь** – великий русский писатель – был и отменным кулинаром. В многих его произведениях живо и со знанием дела описаны разнообразные вкусы – да так, что пальчики оближешь! [Читать ещё](#)

2





