



Межпоселенческая Библиотека

На Пионерской, 4

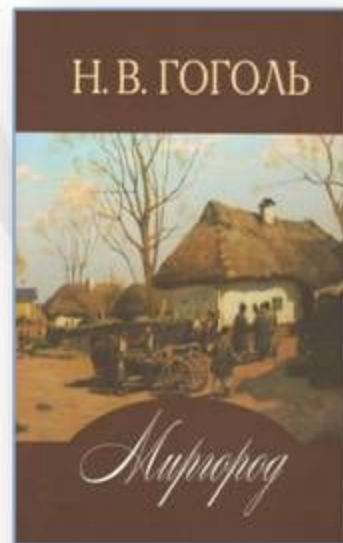
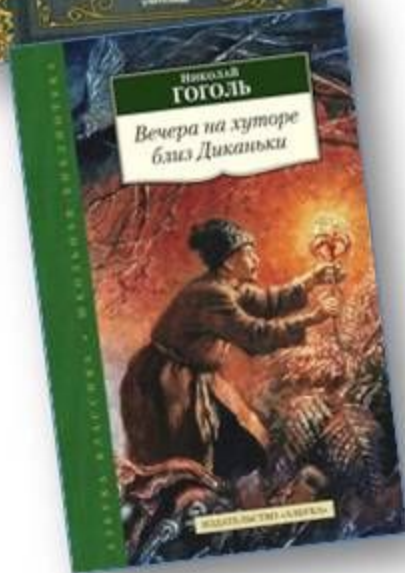




*Кулинарная книга
Николая Васильевича Гоголя*

Николай Васильевич Гоголь - самый «кулинарный» классик русской литературы

Его произведения – «Мертвые души», «Ревизор», «Старосветские помещики», «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Миргород», «Тарас Бульба» - насыщены кулинарной лексикой





Любимое блюда писателя - итальянские макароны. Он с удовольствием готовил их сам, добавляя соль, перец, сливочное масло и сыр.

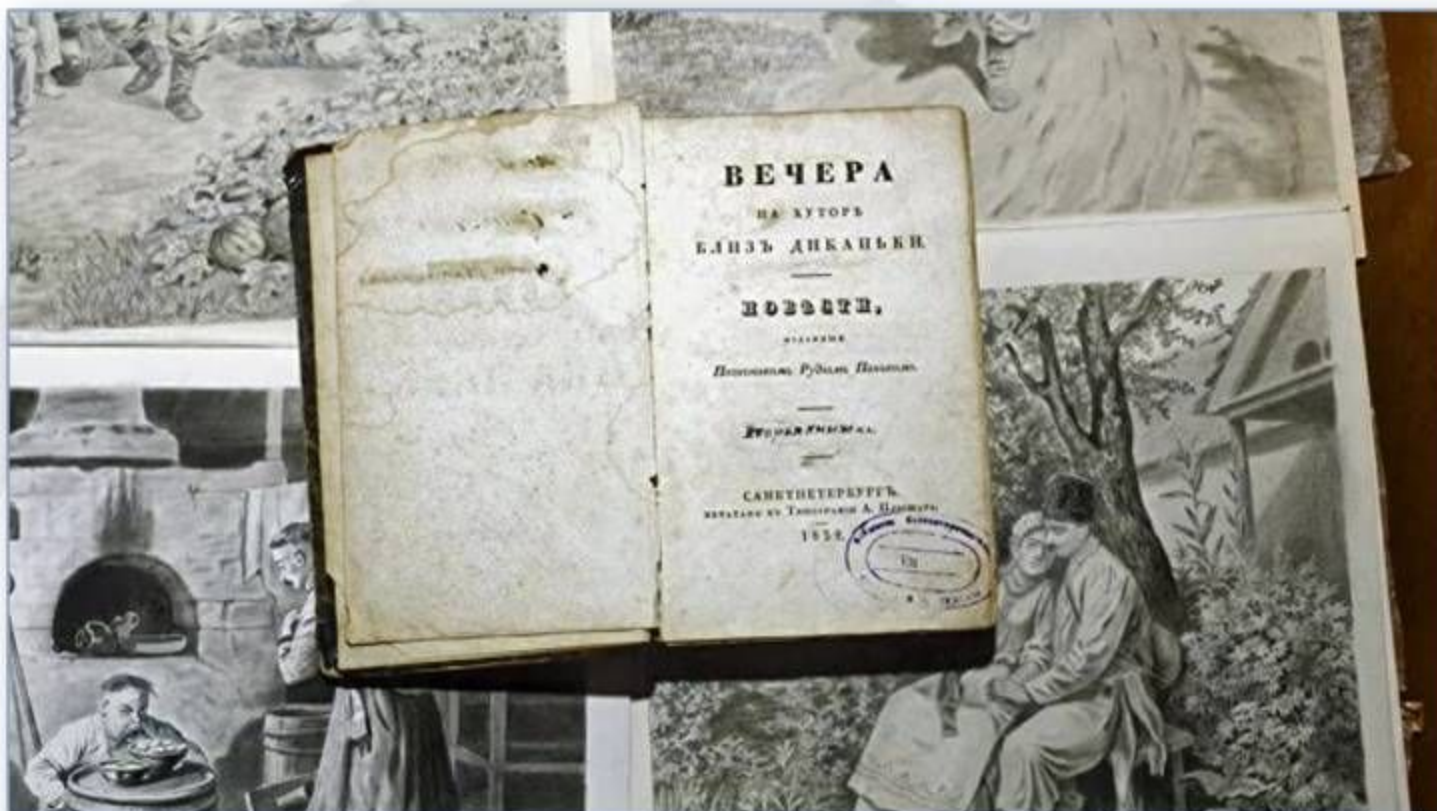
По воспоминаниям современников, никто «не мог съесть столько макарон, сколько он их употреблял иной раз»

**Николай Васильевич -
образцовый сладкоежка:
он мог съесть банку
варенья, гору пряников и
выпить целый самовар
чаю, очень любил
нежинские огурчики,
засоленные в
черносмородиновом листе
с хреном и чесночком.
Гоголь ввёл в моду
подавать на петербургский
стол кулеш**





Особенно любил Гоголь послеобеденные чаепития. Михаил Погодин, друг и издатель Гоголя писал: «Запас отличного чаю у него не переводился, но главным делом для него было набирать различные печенья к чаю. И где он отыскивал всякие крендельки, булочки, сухарики? Он давал всем отведывать и очень был рад, если кто находил по вкусу и одобрял выбор какою-нибудь особенною фразою»



Свои любимые блюда Н.В. Гоголь поместил в кулинарном словаре – приложении к первому изданию «Вечеров на хуторе близ Диканьки»



«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



Чего стоят одни только галушки, которые, нырнув сначала в сметану, сами прыгали Пацюку в рот. Жуй да проглатывай – мечта!



Обед Чичикова в трактире

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

Вспомним наставления Чичикова по приготовлению кулебяки:

«Да кулебяку сделай на четыре угла; в один угол положи ты мне щеки осетра, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с луком, да мозгов, да еще знаешь там этакое... Да чтоб с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другогопусти ее полегче. Да пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы не услышал ее во рту – как снег растаяла»

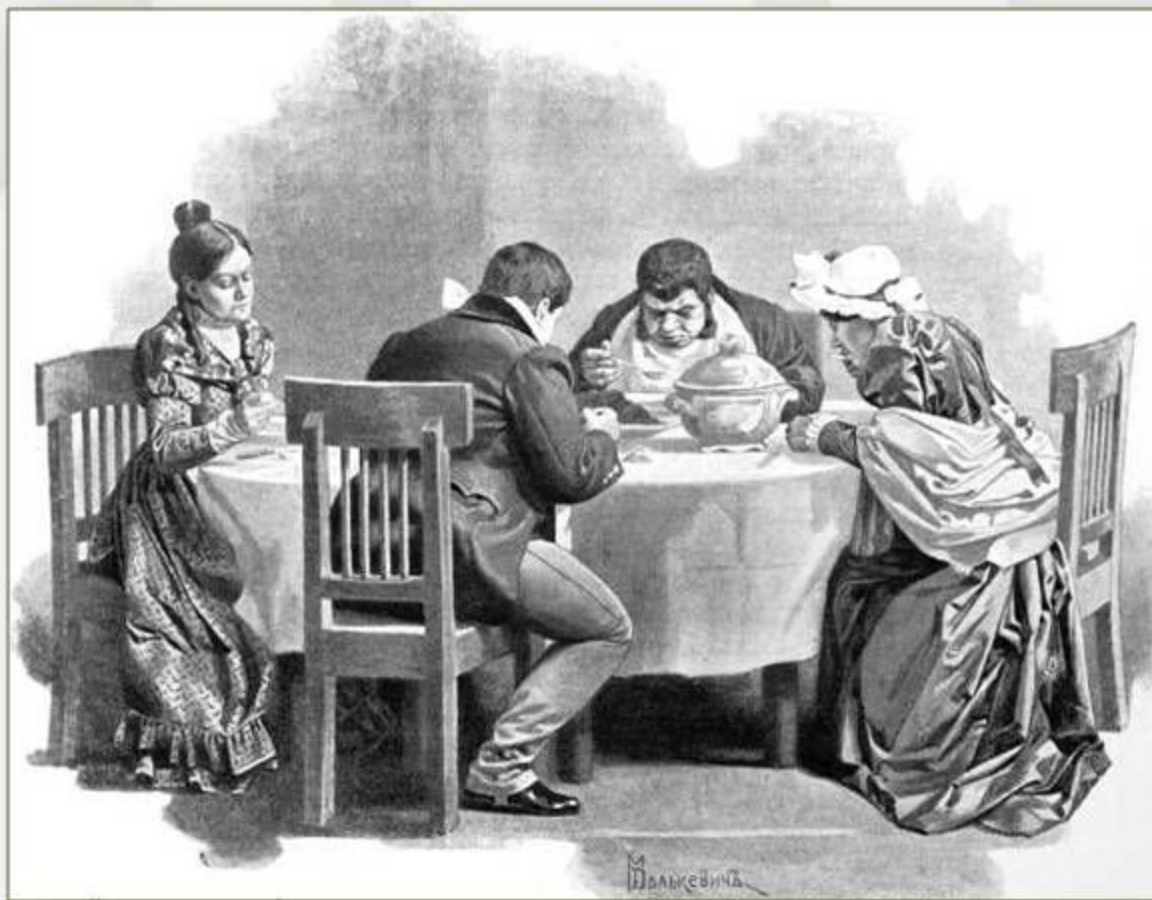


Бараний бок, фаршированный
гречневой кашей

**А какую хвалу бараньему
боку воздает Собакевич!**

**«Возьмите барана,
бараний бок с кашей! Это не
те фрикасе, что делаются на
барских кухнях из
баранины, какая суток по
четыре на рынке валяется!
У меня, когда свинина – всю
свинью давай на стол,
баранина – всего барана
тащи, гусь – всего гуся.
Лучше я съем двух блюд, да
в меру, как душа требует»**

- Щи, моя душа, сегодня очень хороши! - сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. - Эдакой няни, - продолжал он, обратившись к Чичикову, - вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!... («Мёртвые души»)



Обед у Собакевича

А вот завтрак Чичикова у Коробочки: «... грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припеккой с лучком, припеккой с маком, припеккой с творогом, припеккой со сняточками»



Чичиков в гостях у Коробочки

Словарь «еды» в произведениях Гоголя:

1. Буряк – свекла;
2. Буханец - небольшой хлеб;
3. Бублик - круглый крендель;
4. Книш - род печеного хлеба;
5. Каравай - свадебный хлеб;
6. Пампушки - кушанье из теста;
7. Путря - кушанье, род каши;
8. Сливянка - наливка из слив;
9. Шишка - небольшой хлеб, делаемый на свадьбах;
10. Варенуха - вареная водка с пряностями;
11. Галушки – кусочки сваренного теста
12. Кавун - арбуз
13. Корж - сухая лепешка из пшеничной муки, часто с салом
14. Паляница - небольшой плоский хлеб
15. Сыровец - хлебный квас
16. Кутья - обрядовое кушанье из риса с изюмом
17. Вареники - вареные пирожки с творогом или ягодами
18. Кулиш - жидкая каша с салом
19. Весь харч - вся еда
20. Саламата - мучная каша

Словарь «еды» в произведениях Гоголя



Шанишки - пирожки, которые не наполняют начинкой, а лишь смазывают ею. Начинка - сметана с яйцом, гречневая каша с яйцом и творогом, творог с зелёным луком



Галушки - блюдо, приготовленное из муки, творога и яйца

Словарь «еды» в произведениях Гоголя



Щи - одно из любимых блюд в России. Щи подают с гречневой кашей, няней, яйцом, пирожками, пирогами

Кулебяка на четыре угла – из пресного сдобного рассыпчатого теста. Фарш располагали клиньями

Словарь «еды» в произведениях Гоголя



Скородумка – яичница жаренная в масле с ветчиной и хлебом



Пряглы – изделия из теста, жаренные в масле

Лепешки с припёком - выкладывали на сковороду, а сверху помещали начинку. Когда тесто снизу подрумянивалось, лепешку переворачивали вместе с припеком и дожаривали



Словарь «еды» в произведениях Гоголя



Расстегаи пекут из несдобного дрожжевого теста с различной начинкой, часто рыбной



Стерляжья уха с налимами и молоками готовится их свежей стерляди, живых ершей и курицы

Пулярка – молодая курица, откормленная для стола; быстрее варится, чем обычные куры, и она более мясиста



Словарь «еды» в произведениях Гоголя

Сбитень

«В угольной из этих лавочек, или, лучше, в окне, помещался сбитенщик с самоваром из красной меди и лицом так же красным, как самовар...» («Мертвые души»)



Ингредиенты: 1 л воды, 150 г меда, 3/4 стакана сахара, 2-3 лавровых листа, по 5 г гвоздики, корицы, кардамона или имбиря.

Приготовление: Растворив в воде сахар и мед, добавить пряности и кипятить 10-15 минут, снимая появляющуюся пену. Настоять примерно 0,5 часа, затем процедить. Готовый сбитень разлить горячим в чашки, а ещё лучше налить в самовар, и наливать его прямо из самовара. Этот оригинальный напиток хорош с любыми сладостями или выпечкой – с печеньем, булочками, с пряниками или пирожными