

«Обед довольно прихотливый...»

*Работа выполнена учащимися 9 «Б» класса ГОУ СОШ №2031
Виноградовой Натальей и Ибрагимовой Эльвирой
Учитель – Кочеткова Наталия Витальевна*

Обед с Евгением Онегиным

ЦЕЛЬ:

Роль «кулинарного фона» в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин».

ЗАДАЧИ :

- 1.Изучить кулинарию онегинской эпохи.**
- 2.Изучить блюда русской и французской кухни.**
- 3. «Погостить» в знаменитом ресторане**
- 4.Сравнить блюда в ресторане «Talon» и на именинах Татьяны.**





**«Пока недремлющий
брегет
не прозвонит ему обед.»**

Один современный литератор не поленился и подсчитал, что в «Евгении Онегине» Пушкин **20** строк отвел театру, **73** – женским ножкам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – **232** строки! Оно и понятно. Онегин, как и его создатель, знал толк и в развлечениях, и в любви, и в чревоугодии.

**„Онегина“ можно
назвать энциклопедией
русской жизни...
В.Г.Белинский**

Ресторан «Talon»

*К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;*



- Ресторан «Талон» открыт в сер. 1810-х гг. выходцем из Франции П. Талоном.
- Существовал до весны 1825 года.
- Находился на Невском проспекте (ныне Невский, 15).
- В описываемый период времени этот ресторан был одним из самых модных и дорогих в Петербурге, потому что посетители могли чувствовать себя словно в ресторанах Лондона и Парижа.
- Часто в нём бывал и Пушкин.
- В его помещении теперь находится кинотеатр "Баррикада").



*"Золотая" петербургская
молодежь, к которой,
несомненно, относился и
Онегин, собиралась в этом
ресторане для холостых
"завтраков". Не зря же здесь
Онегина встречает известный
всему Петербургу кутила,
бравый гусар Каверин.*



**«Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой...»**



- Москва встречала гостей кулебякой и стерляжьей ухой
- первое блюдо
- уха из стерляди – традиционное русское блюдо



«Меж сыром лимбургским живым...»



- Этот мягкий острый сыр с пикантным вкусом из коровьего молока.
- Поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.
- "Живым" сыр казался из-за своей желеобразной консистенции.
- Дорогое блюдо.
- Лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.
- Когда опальный поэт жил в ссылке в Михайловском, он просил брата прислать ему лимбургского сыра из столицы.

«И Страсбурга пирог нетленный...»



- «Страсбургский пирог нетленный» - гусиный паштет с грибами, рябчиками и свиным фаршем.
- В Петербург его привозили прямо из Франции.
- Чтобы он не портился, после запекания в формах промежутки между тестом и паштетом заливались расплавленным смальцем (свиным жиром).
- "Нетленным" называли его из-за способности консервов в течение долгого времени сохранять свежесть, не портиться.
- Стоил он дорого.
- Знатки истории кулинарии утверждают, что в пушкинские времена к паштету подавали кисло-сладкий соус кумберлан – из яблочного пюре со смородиной, вином и пряностями.

«За ним roast-beef окровавленный...»



- Блюдо английское.
- Жареная говядина разной степени прожарки, в данном случае - «с кровью».
- Разрезан обязательно поперек волокон.
- Модная новинка в меню конца 1810-х – начала 1820-х гг.

■ «Модной новинкой» был не сам ростбиф, а то, что его готовили принципиально на английский манер.

■ Ведь при жарении его в течение четырех – пяти часов он уже «кровавым» не будет

■ Вот почему Пушкин и пишет его не по-русски, и добавляет: окровавленный.



«Еще бокалов жажда просит Залить горячий жир котлет.»

Что ел Онегин на горячее, после ростбифа, паштета и сыра? Котлеты! Однако котлеты едва ли не единственное «не иностранное» блюдо в меню Онегина. Все остальное – от закусок до десерта – ярко окрашено в «иностранные» тона.



- **Котлета – слово французское.**
- **cotlett – в переводе «ребрышко».**
- **Вначале котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом.**
- **Котлеты с игривым названием Sophie, которые подавали в ресторане «TALON», делали из телятины и ветчины.**

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»



- **«В обеде из двух кушаний обыкновенно первым подают суп, а вторым жаркое, если же обед состоит из многих кушаний, то жарким называют последнее подаваемое жареное.»**
- **У Лариных пирог подавали в середине обеда, потому что потом упоминается жаркое.**
- **К нему обыкновенно подается салат.**
- **Прасковья Ларина жаловалась, что у нее «доходу мало», поэтому выписывать разные дорогие «лимбургские сыры» не могла, наверное, и вкуса в них не понимала. Зато пирог и жаркое, приготовленные руками крепостных девок под чутким наблюдением помещицы, были ей вполне доступны.**

«Затем, что не всегда же мог
Beef-steaks и стразбургский пирог
Шампанской обливать бутылкой...»

- Бифштекс (от англ. *beef* (говядина) + *steaks* (куски) — «куски говядины»)
- Блюдо из жареной говядины.
- Англичане называют это блюдо стейком.
- Часто встречается такой подвид бифштекса как рубленый (зачастую пропущенный через мясорубку) бифштекс, который является предком котлеты.



«И трюфли, роскошь юных лет...»

- Трюфель (от нем. Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber)
Это земляные грибы.
- Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и еще раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде.
- При приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат.
- Обычно шли в качестве гарнира к ростбифу.
- И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.
- Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде. Нарезают их мелкими стружками, и есть даже такой термин – "брить трюфели".
- Почему только – "роскошь юных лет"?
Очевидно, что грибы любила золотая молодежь того времени, к кругу которой принадлежал Онегин.
- Сегодня цена на трюфели – около тысячи евро за килограмм. Найти их в продаже у нас не так-то просто. Поэтому, скорее всего, их на нашем обеде, увы, не будет... Это горячее, истинно французское блюдо.



• "Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить". Набоков

«Она езжала по работам, Солила на зиму грибы...»



*Прасковья Ларина
присматривала за
готовкой сама, как
сама же следила и за
соленьем грибов.*

*Для соленья в
пушкинскую пору,
отбирались волнушки,
рыжики, грузди.*



**«Лондон щепетильный...
по Балтийским волнам
за лес и сало возит к нам...»**



В "Евгении Онегине" нашел отражение и "больной" вопрос экономики России - торговля с Западом. Россия продает ценнейшее сырье за галантерейные безделушки. «За лес и сало" ввозились предметы роскоши — "янтарь на трубках Царьграда, фарфор и бронза... духи в граненом хрустале" и многое другое, необходимое "для забав, ... для неги модной" .

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»

- **Бланманже - нежный сливочный крем**
- **В него добавляют миндальное молоко и лепестки миндаля**
- **Это старинное французское сладкое блюдо**
- **В России появилось в первой половине XIX века**

