

Интегрированный элективный курс «Словом, цветом, звуком...»



Элективный курс
построен на основе
анализа романа А.С.
Пушкина «Евгений
Онегин»



Подрезова И.И.,
учитель русского языка
и литературы
МБОУ СОШ № 36 г. Томска

«Обед довольно прихотливый...»



...Обед довольно прихотливый,
Бутылка светлого вина,
Уединенье, тишина:
Вот жизнь...

А.С.Пушкин



Ресторан «Talon»

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



“ПРОГУЛКИ ПО ПЕТЕРБУРГУ” - walkspb.ru





П. Каверин

Ресторан «Талон» открыт в сер. 1810-х гг. выходцем из Франции П. Талоном. Ресторан существовал до весны 1825 года. Находился он 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.



Какие блюда входили в состав меню знаменитого петербургского ресторана «Talon»?

1. Шампанское «Вино кометы»
2. Шипучее вино «Цимлянское»
3. Трюфли
4. Жаркое
5. Бланманже
6. Страсбургский пирог
7. Бифштекс
8. Ростбиф
9. Лимбургский сыр
10. Ананас
11. Брусничная вода
12. Кофе
13. Котлеты на косточке
14. Чай с ромом



Правильный ответ

...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.



Правильный ответ

Ещё бокалов жажда просит
Залить горячий жир
котлет...

... не всегда же мог

Beef-steaks и
страсбургский пирог

Шампанской обливать
бутылкой...

... Потом за трубкой
раскалённой,

Как мусульман в своём раю,
С восточной гущей **кофе**
пью.



Меню ресторана «Talon»

Холодные блюда

Лимбургский сыр

Ростбиф

Страсбургский пирог

Горячие блюда

Трюфли

Котлеты

Бифштекс

Десерт

Ананас

Напитки

Шампанское «Вино
кометы»

Кофе



Ростбиф



Блюдо английское. Жареная говядина разной степени прожарки, в данном случае - «с кровью».



Страсбургский пирог

Страсбургский пирог «нетленный» - гусиный паштет с грибами, рябчиками и свиным фаршем.
В Петербург его привозили прямо из Франции.



Рецепт пирога

НОВОГОДНИЙ ПАШТЕТ ПО-СТРАСБУРГСКИ

Тесто

- Мука—300 г
- Масло—100 г
- Желток—1 шт.
- Вода—от 200 г
- Соль

Начинка

- Телятина—300 г
- Свинина—500 г
- Гусиный или свиной жир—100 г
- Хлеб, моченный в молоке,—1 кусок
- Чернослив—6—7 шт.
- Рислинг—300 г
- Коньяк—50 г
- Яйцо—1 шт.

Мускатный орех, гвоздика, кардамон—по 0,5 ч. л.

Соль, перец, лавровый лист

Желе

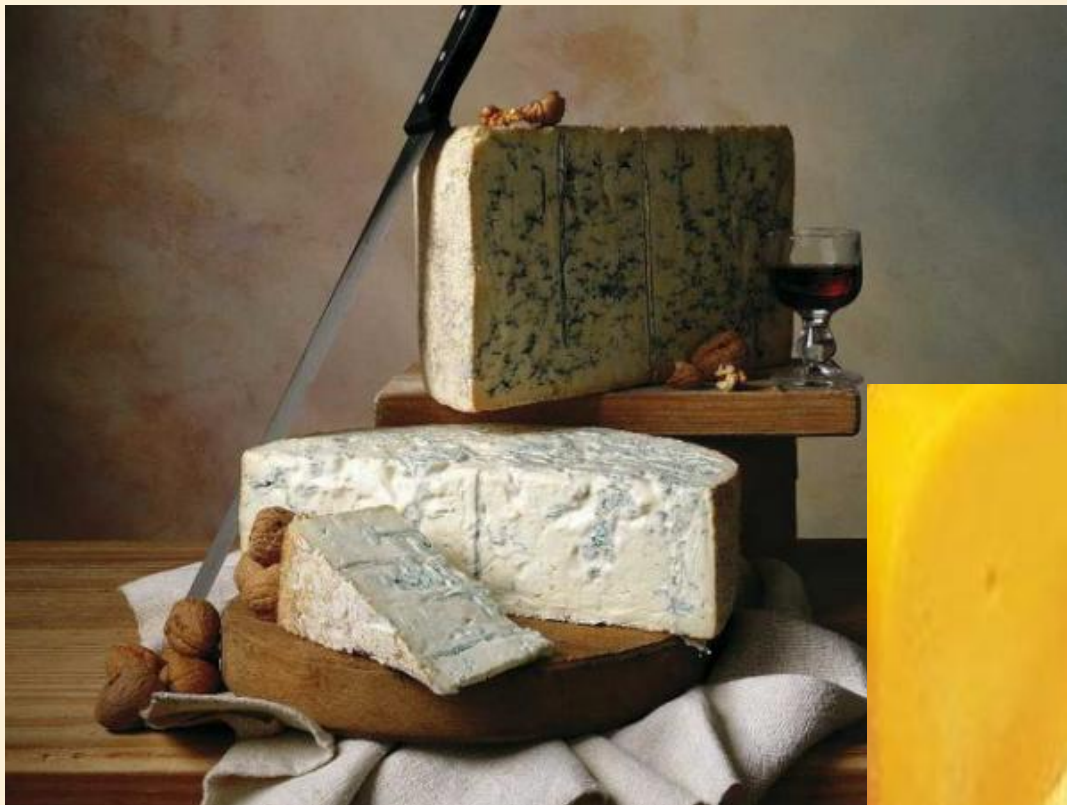
Желатин—1 пакетик

Мадера (можно портвейн) и вода—по 50 г

1 яйцо для обмазки



Лимбургский сыр



Этот мягкий острый сыр с пикантным вкусом из коровьего молока поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга. «Живым» сыр казался из-за своей желеобразной консистенции.



Трюфли

Трюфель (от нем. Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber)
Это земляные грибы.



Трюфли



otvetin.ru



Котлеты на косточке



Котлета – слово французское.cotlett – в переводе «ребрышко».



Бифштекс



*Бифштекс (от англ. beef
(говядина) + steaks (куски)
— «куски говядины»)*



Ананас



В XIX веке ананас считался символом роскошной жизни. В то время ананасы подавали в ресторанах, так как они дорого стоили.



Шампанское «Вино кометы»



Вино кометы (франц. vin de la comete)- название редких вин. 1811 год был замечателен появлением кометы исключительной яркости, и в том же году во Франции и в Испании был собран урожай винограда особенного вкуса и аромата.



Таблица

Ресторан «TALON»	Именины Татьяны
«нетленный страсбургский пирог»	«жирный пересолённый пирог»
«окровавленный ростбиф»	«жаркое»
«золотой ананас»	«бланманже»
шампанское «Вино кометы»	донское шипучее вино «Цимлянское»



Бланманже



Бланманже – старинное французское сладкое блюдо. В России появилось в первой половине XIX века. Это нежный сливочный крем, в который добавляли миндальное молоко.

Жаркое



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 блюдо.

Домашний пирог



Название этого кулинарного изделия происходит от слова «пир». Праздничное застолье на Руси не обходилось без пирога.

Вино «Цимлянское»



Цимлянское игристое - самое знаменитое русское красное вино в мире. Вино отличается тёмно-красным цветом с рубиновым оттенком и отличными пенистыми свойствами.



Брусничная вода



Блины

Блины – это национальное русское блюдо. Круглый блин – символ яркого солнца. Дрожжевой блин появился на рубеже 1005-1006 годов.



