

**Литературное кафе:
рецепты блюд
из художественных произведений**

1. «– Пресветлый отроче, пожалуй откушати. – И давай перечислять.– Ныне в обед утя верчѣное, да кура разсольная, да ряба с гречей, да ставец штей, коливо, да блюдо сахарных конфетков, да лебедь малая сахарнаяж».
(Б. Акунин «Детская книга»).

Коливо

2 ст.ячневой крупы, 3 л. воды, 1 ст.молока, 0,75-1 ст.мака, 2-3 ст. ложки мёда, 2 ст. ложки клюквенного или смородинового варенья.

Крупу ячневую промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая всё время пену. Как только крупа начнёт выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, всё время помешивая. Мак залить крутым кипятком, дать распариться, через 5 минут воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком и слить, как только начнут появляться капельки жира на поверхности воды. Распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по половине чайной ложечки кипятка к каждой столовой ложке мака. Мак смешать с загустевшей, размягчённой ячневой кашей, добавив мёд, прогреть на слабом огне 5-7 минут, непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.



2. «...В июле, когда вся семья на даче, а неотложные литературные дела держат вас в городе, на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистейшей скатерти тарелочка супа-прентаньер? Помните, Амвросий? Ну что же спрашивать! По губам вашим вижу, что помните...» (М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита»).

Суп прентаньер

500 г. говядины, 1 репа, 1 морковь, 5 шт. спаржи, 3 шт. картофеля, 1 ст. л. свежего зелёного горошка, 1 цветная капуста, 1 пучок укропа, соль – по вкусу.

Сварить говяжий бульон, процедить. Репу, картофель и морковь порезать ломтиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, спаржу порезать кусочками. Все овощи вместе с зелёным горошком опустить в подсоленный кипяток. Довести до кипения, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, а затем переложить в сотейник, добавить немного бульона и тушить до мягкости. Капусту и молодую морковь положить последними, чтобы не разварились. В суповую миску положить мелко порубленный укроп, овощи с отваром, долить бульоном и подавать.



3. «Эх-хо-хо...Да, было, было!.. Помнят московские сторожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешёвка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках?» (М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита»).

Яйца кокотт

Яйца, грибы, 1 луковица, сливочное масло, мука, соль, перец, сливки, молотые сухари.

Для этого блюда нужно взять яйца и грибы в отношении 1:1. Порезать луковицу, обжарить её на сливочном масле, добавить мелко нарезанные грибы, обжарить до готовности. Добавить немного муки, соли и молотого перца, тщательно размешать и добавить несколько ложек густых сливок. Добавить тёртый сыр и молотые сухари (1:1), перемешать. Вылить пюре в щедро смазанную сливочным маслом кокотницу, выпустить сверху яйцо и запечь в духовке до готовности яйца.



4. «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щёки осётра да визигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да ещё, знаешь, там эдакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другогопусти её полегче. Да исподку, исподку-то понимаешь, пропеки её так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту –как снег бы растаяла...» (Н.В. Гоголь «Мёртвые души»).

Кулебяка на четыре угла

200 г. муки, 100 г. сливочного масла, соль, 40 мл. воды, 200 г. визиги из рыб осетровых пород, 100 г. щёк осетра, 30 г. гречки, 30 г. белых грибов, 30 г. молоко, 1 луковица, 2 ч. л. тёртого хрена, 100 г. телятины, 100 г. заячьих почек, 1 морковь, 150 мл. сливок.

Тесто. Масло сливочное размягчить. Муку, масло и соль смешать до образования крошки. Добавить воду, вымесить до однородной консистенции, обмять. Завернуть в плёнку и положить «отдохнуть» при комнатной температуре на 30 минут. Тесто раскатать так, чтобы получился квадрат 30х30 см, неровные края обрезать. Разрезать полученный квадрат из теста крестом, начиная с углов, так чтобы линии не доходили до центра.

Начинка 1. Гречку сварить. Белые грибы пережарить на растительном масле с луком. Перемешать на сковороде с гречкой.

Начинка 2. Щёки осетра сварить. Третью визиги сварить. Третью луковицы обжарить на растительном масле и перемешать на сковороде с варёными щёчками осетра и визигой. Добавить хрен, перемешать, дать остыть.

Начинка 3. Сварить телятину и прокрутить в мясорубке или блендере. Почки заячьи сварить. Мелко нарезанный лук (оставшиеся две трети) пережарить на растительном масле с натёртой на тёрке половиной моркови. Перемешать все ингредиенты на сковороде, дать остыть.

Начинка 4. Визигу рыб осетровых пород (оставшиеся две трети) сварить. Молоки сварить. Оставшуюся морковь натереть на тёрке и пожарить до полуготовности. Добавить визигу и молоки. Влить сливки, перемешать и дать остыть.

Сборка. На каждую из четырёх частей теста выложить начинку. Завернуть края конвертом, так чтобы начинка осталась внутри. Смазать сверху яйцом и выпекать в духовке 30–40 минут при температуре 180 градусов. Готовую кулебяку подавать с двумя горячими бульонами –рыбным и мясным, а также со сметаной.



5. «Да сделай ты мне свиной сычуг. Положи в серёдку 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 проложи фаршем из снеточков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков, да нет ли ещё там какого коренья?» (Н.В. Гоголь «Мёртвые души»).

**Сычуг (желудок) свиной, начинённый свиной
желудок, щёки, свиные уши, кусочки кожи, язык,
сердце и почки, лавровый лист, соль.**

Тщательно очистить и промыть свиной желудок. В кастрюлю с холодной водой положить щёки, тщательно очищенные уши, кусочки кожи, язык, сердце и почки, прибавить 2-3 лавровых листа и немного соли. Недоваривать 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 толчёного чёрного перца, душистого перца и кориандра. 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. Когда начинённый желудок будет готов, выложить его на доску, положить сверху небольшую тяжесть и оставить так, пока совершенно не остынет.



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

Няня

Баранья голова, 2 ножки барана, бараний желудок, 300 г. гречки, 3 большие луковицы, 70 г. сливочного масла, 5 яиц, 1 корень петрушки, чёрный молотый перец.

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. Сварить крутую гречневую кашу. Готовое мясо, обобранное с костей, порубить с репчатым луком, смешать с кашей, добавить рубленые варёные яйца, масло. Посолить, поперчить, полученную массу уложить в хорошо вымытый и вычищенный бараний желудок, зашить его нитками. Запекать в духовке до готовности. Можно несколько часов покоптить, если есть возможность.



7. «Но главною заботою была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом; и престарелая тётка приглашалась к совету. Всякий предлагал своё блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу». (И.А. Гончаров «Обломов»)

Рубец, жаренный с гречневой кашей

500 г говяжьего, свиного или бараньего рубца, 1 луковица, 1 ст. гречневой крупы, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Гречневую крупу слегка поджарить. В кипящую воду влить 1 ст. ложку растительного масла, всыпать соль, гречневую крупу и проварить. Затем посуду с крупой плотно закрыть крышкой и поместить в горячую духовку до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Рубец тщательно зачистить и положить на 5-6 часов в холодную воду, меняя её каждые 1-2 ч. Затем залить его холодной водой, посолить и варить при слабом кипении 3-4 ч. Сваренный рубец пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Прибавить к рубцу отдельно обжаренный измельчённый лук, положить рассыпчатую гречневую кашу, всё перемешать и прожарить в течение 3-5 мин.



8. «—Я мог бы предложить пану фаршированную еврейскую рыбу». (А.И. Куприн «Жидовка»).

Щука фаршированная

1 щука массой 1 кг., 1 луковица, 2 желтка, 50гр. булки, 1/2 ст. молока, 1,5 ст.л.манной крупы, 50гр.масла, соль, чёрный молотый перец, мускатный орех.

Щуку очистить, срезать плавники, промыть, надрезать кожу вокруг головы, отделить от мякоти и снять её «чулком» от головы к хвосту. Отрезать хвост. Если на коже имеются повреждения, порезы, их необходимо зашить. Мякоть рыбы отделить от костей и позвоночной кости. Из головы, позвоночной кости, овощей и приправ сварить бульон. Посолить его только в конце варки. Для приготовления рыбной массы пропустить через мясорубку мякоть щуки, булку, размоченную в молоке и отжатую, пассерованный лук, перемешать и добавить к этой массе желтки, манную крупу, измельчённый мускатный орех, чёрный молотый перец, соль. Фарш перемешать, хорошо взбить. Кожу щуки заполнить не слишком плотно рыбной массой, зашить, завернуть в намоченную салфетку, залить процеженным тёплым бульоном. Медленно нагревать и варить на очень слабом огне около 1 часа. Можно по желанию припустить рыбу в небольшом количестве воды. Готовую рыбу положить на блюдо, украсив зеленью петрушки, листьями салата, свежими помидорами и огурцами. Отдельно подать хрен, горчицу.



9. «В это время вошла сиделка с новыми мисками. На этот раз в мисках было жаркое с картофелем. – А где же хлеб-то? – спросила сиделка. Вместо ответа Пашка надул щёки и выдыхнул воздух. – Ну, зачем сожрал? – сказала укоризненно сиделка. – А с чем же ты жаркое есть будешь? Она вышла и принесла новый кусок хлеба. Пашка отродясь не ел жареного мяса и, испробовав его теперь, нашёл, что оно очень вкусно. Исчезло оно быстро, и после него остался кусок хлеба больше, чем после щей. Старик, пообедав, спрятал свой оставшийся хлеб в столик; Пашка хотел сделать то же самое, но подумал и съел свой кусок». (А.П. Чехов «Беглец»)

Жаркое от Чехова

120 г. мяса, 200 г. картофеля, 25 г. моркови, 20 г. лука репчатого, 10 г. масла растительного, 10 г. жира, 4 г. томат-пасты, несколько зубчиков чеснока, 40 г. огурцов, 80 г. бульона, перец горький, соль, лавровый лист, зелень – по вкусу.

Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать кубиками, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить. Сняв с огня, добавить очищенный, помытый и мелко нарезанный репчатый лук, посыпать перцем и перемешать. Мясо очистить от жил и плёнок, нарезать кусочками 1х3х3 сантиметра, положить на сковороду с разогретым жиром и обжарить до румяной корочки. После этого добавить немного бульона или воды, томат-пасту, накрыть крышкой и тушить 30-40 минут. В сотейник положить слоями подготовленные овощи вперемешку с обжаренным мясом, влить бульон, добавить соль, лавровый лист, перец горький, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне до готовности. При подаче на стол на тарелки положить жаркое, посыпать чесноком, зеленью, положить нарезанный солёный огурец.



10. «Отец сам всегда делает ботвинью. Вокруг фаянсовой, белой, с голубыми закраинками, миски стоят тарелочки, и на них всё весёлое: зелёная горка мелко нарезанного луку, тёмнозелёная горка душистого укропу, золотенькая горка толчёной апельсиновой цедры, белая горка струганого хрена, бурозелёная – с ботвиньей, стопочка тоненьких кружочков, с зёрнышками, – свежие огурцы, мисочка льду хрустального, глыба белуги, в крупках, выпирающая горбом в разводах, лоскуты нежной белорыбицы, сочной и розовато-бледной, плёночки золотистого балычка с краснинкой. Всё это пахнет по-своему, вязко, свежо и остро, наполняет всю комнату и сливается в то чудесное, которое именуется – ботвинья. Отец, засучив крепкие манжеты в крупных золотых запонках, весело всё размешивает в миске, бухает из графина квас, шипит пузырьками пена. Жара: ботвинья теперь – как раз. Все едят весело, похрустывают огурчиками, хрящами – хрухру» (И.С. Шмелев «Лето Господне»).

Ботвинья

1л.кваса, 100г.шпината, 100г.крапивы, 150г.щавеля, 25г.сахара, 6г.соли.

Шпинат с крапивой и щавель припустить по отдельности, соединить, протереть, развести квасом, заправить солью, сахаром. Разлить ботвинью по тарелкам и сразу же подать к столу. Отварную рыбу, ломтики свежих огурцов, нашинкованный зелёный лук, тёртый хрен, листовой салат подать отдельно.



11. «То снилось ему, будто ест он варёную баранью требушку, то сворачивает рубкой и, обмакнув в каймак, отправляет в рот огромный ноздреватый блин, то –спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую лапшу с гусиными потрохами...» (М.А. Шолохов «Поднятая целина»).

Баранья требушка отварная

1 кг. бараньего желудка, 10 гр. соли.

Бараний желудок тщательно промыть холодной водой с солью. Зачистить с внутренней и внешней стороны, дать воде стечь и вывернуть жировой частью внутрь. Подготовленный желудок залить холодной подсоленной водой и варить в течение 2-2,5 часов при слабом кипячении в открытой посуде, периодически переворачивая. Подать в холодном виде (нарезанным) с овощами, салатом из редьки.



12. «План у деда Щукаря был гениально прост: подстеречь курицу, осторожно схватить её и обезглавить, чтобы наварить каши с курятиной и тем самым снискать себе в бригаде почёт и уважение» (М.А. Шолохов «Поднятая целина»).

Полевая каша

2 ст. пшена, 0,6 кг. курицы, 100 гр. сала, 2 луковицы, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки.

Подготовленную курицу нарубить небольшими кусочками, положить в подсоленную кипящую воду и варить до полуготовности, после чего добавить промытое пшено и варить до готовности. Сваренную кашу заправить нарезанным луком, зеленью петрушки и салом.

