Муниципальное казенное учреждение культуры
муниципального образования Щербиновский район
«Щербиновская межпоселенческая библиотека»

«С Пушкиным

за одним столом»

(кулинарные пристрастия поэта)

ст. Старощербиновская, 2021 год

А. С. Пушкин не был особо привередливым в еде. Конечно, он любил изысканную пищу, но очень часто предпочтение отдавал простой каше, домашнему супу, печеному картофелю. Любимыми кушаньями поэта были также варенец и моченые яблоки.

РОССИЯ
ИСТОРИЯ В РОМАНАХ
РОМАН О ПУШКИНЕ
Лев Дуров
ТРЕВОЖНЫЙ ЗВОН СЛАВЫ
Любимые блюда Александра Пушкина:
Яблочный пирог
Печеный картофель
Варенье из крыжовника

НЕ ОТКЛАДЫВАЙ
ДО УЖИНА ТОГО,
ЧТО МОЖЕШЬ СЪЕСТЬ
ЗА ОБЕДОМ.
А.С.ПУШКИН

Щи двойные.

Для сего накануне сварите щи, как обыкновенно, из свежей капусты или квашеной, двух морковей, одной репы и двух луковиц; на ночь поставьте в глиняном горшке на мороз; поутру разогрейте, пропустите сквозь сито жижу, а гущу, т.е. и овощь, и говядину, протрите сквозь частое решето и на этой жиже, а не на простой воде, варите новые щи с новой капустой, кореньями, говядиной, как обыкновенно ”

Александр Сергеевич Пушкин

Яблоки мочёные

Варенье из крыжовника

Картошка печёная

Яблочный пирог

Всякому нужен обед да ужин

Печеный картофель

Александр Сергеевич вырос, пристрастие к печеной картошке осталось с ним, и теперь уже он заказывал это блюдо на завтрак своей няне Арине Родионовне. Для приготовления печеного картофеля сначала тщательно вымоем картофелины (очищать их не надо!). Пока овощи мокрые, хорошенько посыпаем их солью и запекаем в духовке при температуре 200С примерно в течение часа. Печеный картофель Пушкину подавали к завтраку с солью и сливочным маслом

Свекольные блины, которые в исполнении Арины Родионовны получались шедевральными, отличаются от обычных, пожалуй, только цветом: за счет добавления свекольного сока они приобретают необычный красноватый оттенок.

Греческое молоко или варенец (аналог современной ряженки) готовили в русской печи. Молоко наливали в глиняную крынку и ставили в печь для длительного томления (не кипения!). Молоко выпаривалось на треть и приобретало густую консистенцию, светло-коричневый оттенок и аппетитную пенку. Затем оно заправлялось сливками и выстаивалось при комнатной температуре еще 3-4 часа. При желании в него добавляли сахар.

Любимое крыжовенное варенье Александр Сергеевич мог есть вазочками. На его рабочем столе во время работы всегда стояли кувшин с холодной водой и любимое варенье.

Клюква в сахаре

Белок и сахар разотрем деревянной ложкой добела. Добавим лимонный сок и будем мешать, пока смесь не начнет густеть. Теперь самый ответственный этап: осторожно обваляем каждую ягоду в глазури и сложим на блюдо, предварительно смазанное воском или несоленым сливочным маслом. Когда ягоды обсохнут, можно подавать их на стол или сложить в банку для хранения, но долго клюква в сахаре в банке не протянет.

Наш адрес:
353620 Краснодарский край
Щербиновский район
ст. Старощербиновская
ул. Советов 62
МКУК ЩМБ
тел. 7-71-24
E-mail: muk_mcb@mail.ru
Сайт: http://muk-mcb.sherbok.ru

Режим работы:
абонемент, читальный зал:
с 10.00 до 18.00
Выходной день: пятница

Ответственный за выпуск: директор МКУК ЩМБ Жура Л.В.
Составитель: Зав. отделом обслуживания читателей
Шемендюк З.Н.
Компьютерная вёрстка и редактирование: Н.И.Перерва