

## АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ – ЭТО ПУЛЬС ВЕЧЕРОВ!

Завершаем Год литературы  
торжественным обедом,  
меню которого подсказали  
произведения изящной словесности

Возможно, дорогой читатель,  
используя рецепты классиков,  
ты украсишь свой новогодний стол.

Но даже если, оторвавшись  
от нашего литературного стола,  
ты всего лишь подойдёшь к книжной полке  
и снимешь с неё давно не читанный роман  
(рассказ, сборник стихов...),  
— наша цель будет достигнута!



## Огурцы с мёдом

### «АННА КАРЕНИНА» Л.Н. ТОЛСТОЙ

*«Левин поместил своих гостей в густой свежей тени*

*молодых осинок, на скамейке и обрубках, нарочно приготовленных для посетителей пчельника, боящихся пчёл, а сам пошел..., чтобы принести детям и большому хлебу, огурцов и свежего мёда».*

**Рецепт:** огурцы вымыть и очистить, если кожица горчит или грубая. Подготовленные овощи нарезать тонкими ломтиками, уложить веером в салатник. Перед подачей полить мёдом.



## Яйца-кокотт с шампиньонами

### «МАСТЕР И МАРГАРИТА» М.А. БУЛГАКОВ

*«А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски? Десять с полтиной! Что ваши сижки, судачки! А дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдишны по сезону, перепела, кулики?»*

**Рецепт:** мелкие шампиньоны помыть. Растительное масло раскалить на сковороде и положить туда грибы. Тушить пока вся вода не выпарится. Добавить мелко порезанный лук и обжаривать до готовности. Добавить сливки, посолить и поперчить по вкусу. Формочки смазать маслом и выложить туда грибы. В яйцах белки отделить от желтков. Желтки аккуратно положить на грибы. Белки взбить с солью. Аккуратно ввести потёртый сыр и панировочные сухари. Выложить вокруг желтка смесь из белка. Запечь в горячей духовке минут 15.



## Щи

### «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН» А.С. ПУШКИН

*Мой идеал теперь—хозяйка,*

*Мои желания—покой,*

*Да щей горшок, да сам большой.*

**Рецепт:** свежая капуста—800 г, бульон -800 г, сало—150 г, картофель— 100 г, морковь—2 шт., петрушка—3 корня, лук - 2 головки, гречневая каша—300 г, зелень, соль, перец. Приготовить костный бульон, процедить и разлить в глиняные горшочки. Сало нарезать кубиками и поджарить до получения шкварок. Нашинкованную соломкой капусту, картофель, морковь, лук, петрушку, шкварки вместе с вытопленным салом положить в кипящий бульон в горшочки и варить до готовности. Посыпать зеленью, посолить, поперчить. Подавать в горшочках. Отдельно подавать кашу.



## Уха из ершей

### «ОБЛОМОВ» И.А. ГОНЧАРОВ

*«Там, на большом круглом столе, дымилась уха.*

*Обломов сел на своё место, один на диване...*

*—Вот постойте, дайте ещё я положу вам ёршика: жирный такой попался! — говорила Агафья Матвеевна, подкладывая Обломову в тарелку ёршика».*

**Рецепт:** ёрш—700 г, лук— 1 шт., картофель отварной—2-3 шт., яйца -1 шт., сметана -1 ст. л., корень сельдерея — 100 г, мука -1 ст. л., лавровый лист — 1 шт., перец чёрный горошком, соль.

Ершей вымыть, выпотрошить, посолить. Уложить их в кастрюлю, добавить нашинкованный и слегка обжаренный лук, измельчённые коренья, перец и лавровый лист. Поставить кастрюлю на огонь и варить до тех пор, пока рыба полностью не разварится. Затем вынуть её, откинуть на сито, сок из неё отжать в кастрюлю с ухой. Уху процедить и размешать с яичным желтком, растертым со сметаной. Затем заправить

мучной пассировкой, разведённой бульоном. Опустить в кастрюлю нарезанный ломтиками варёный картофель, довести уху из ершей до кипения и снять с плиты.



### **Бараний бок с кашей** **«МЁРТВЫЕ ДУШИ» Н.В. ГОГОЛЬ**

*«Возьмите барана», продолжал Собакевич, обращаясь к Чичикову: «это бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется!..» Собакевич опрокинул половину бараньего бока к себе на тарелку, съел всё, обгрыз, обсосал до последней косточки».*

**Рецепт:** баранина — 600-700 гр., печень баранья или говяжья— 100-150 гр., гречка— 1/2 ст., лук— 2-3 шт., яйца—2 шт., соль, чёрный молотый перец, масло сливочное топленое—5-6 ст. л.

Гречку залить не полным стаканом горячей воды, посолить и варить на слабом огне до выпаривания всей жидкости, охладить. Яйца сварить вкрутую и нарезать кружочками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Мясо промыть, обсушить. С внутренней стороны вдоль рёбер прорезать плёнку и срезать с хрящей грудную кость. Надрезать плёнку между наружным слоем и слоем мяса, прилегающим непосредственно к рёбрам, таким образом, чтобы получился кармашек. Печень промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку, добавить яйца, лук, кашу, посолить, поперчить, перемешать. Наполнить кармашек начинкой. Переложить в форму. Мясо посолить, поперчить, тщательно смазать топлёным маслом. Запекать в фольге в разогретой духовке в течении 30 минут. Затем снять фольгу, мясо полить образовавшимся соком и запекать ещё минут 30.

### **Бланманже**

#### **«ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН» А.С. ПУШКИН**

*Да вот в бутылке засмолённой,  
Между жарким и бланманже,  
Цимлянское несут уже...*



**Рецепт:** взять 1,5 литра холодного молока, отлить 0,5 литра и развести в них 50-75 гр. рисовой муки.

Остальное молоко вскипятить, положить в него стакан толчёных орехов (миндаль, грецкие, фундук), влить, постоянно помешивая молоко с мукой. Всыпать сахар по вкусу, положить пряности (цедру лимона, щепотку мускатного ореха) и варить на маленьком огне, пока не загустеет. Затем следует разлить по формочкам и остудить. При подаче полить фруктовым соусом (проварить фрукты с сахаром и протереть через сито).

### **Ананасы в шампанском**

#### **«УВЕРТЮРА» И. СЕВЕРЯНИН**

*Ананасы в шампанском!  
Ананасы в шампанском!  
Удивительно вкусно, искристо и остро!..  
Кто-то здесь зацелован! Там кого-то побили!  
Ананасы в шампанском—это пульс вечеров!*



**Рецепт:** ананас — 1 шт., шампанское -1 бутылка (750 мл).

Аккуратно очистить спелый ананас, нарезать его на небольшие кубики. Выложить нарезанные ананасы в крушонницу. Откупорить бутылку шампанского и очень осторожно залить ананасы. Накрыть крушонницу и дать настояться 15 минут. На стол этот коктейль-десерт подаётся в широких больших бокалах вместе с чайными ложечками. Помимо этого существуют рецепты мусса и торта под аналогичным названием.