Краснодарская краевая универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина
Отдел городского абонемента

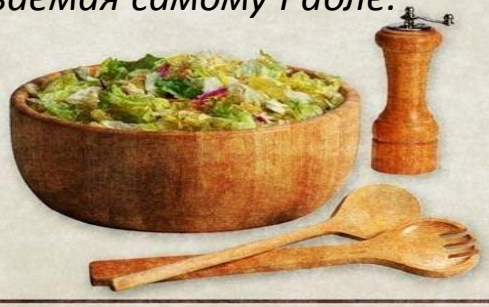
Что приготовить? Спросите у писателя!

Кулинарные рецепты из произведений мировой литературы.

г. Краснодар
2022

А случалось ли с вами подобное: читая в книге необыкновенно притягательное описание блюд, вы захотели бы тут же повторить этот кулинарный эксперимент? Сегодня у вас будет такая возможность! Ведь авторы мировой литературы настолько часто обращаются к кулинарной теме, что из одних только литературных блюд можно составить ресторанное меню на несколько лет вперед. Считается, что многие современные кулинарные шедевры являются ничем иным, как повторением хорошо забытого старого рецепта и берут своё начало именно на страницах книг.

Кулинарные предпочтения героев книг рассказывают о быте и нравах времени, позволяют лучше разобраться в их психологическом типе. Упоминания о еде встречаются в многочисленных литературных произведениях от древности до наших дней. Так, в «Повести временных лет» можно найти рассказ об овсяном и гороховом киселях. В знаменитом сатирическом романе Франсуа Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль» XVI века описание пиршеств занимает десятки страниц! Именно в этой книге впервые приводится знаменитая пословица «Аппетит приходит во время еды», ошибочно приписываемая самому Рабле.



Писатель-гурман Александр Дюма-отец оставил после себя «Большой кулинарный словарь», в котором содержится почти 800 новелл на кулинарную тематику – рецепты, письма, анекдоты.

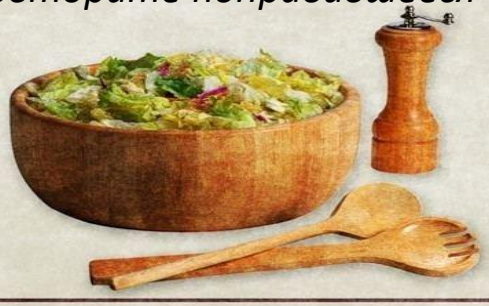
А сколько вкуснейших блюд приготовили для нас мастера русской прозы А.С. Пушкин, Н.В. Гоголь, П.И. Мельников-Печёрский, И.А. Гончаров, Л.Н. Толстой, А.П. Чехов, И. А. Шмелёв, М. Е. Салтыкова-Щедрин! Настоящие кулинарные шедевры можно создать, листая произведения зарубежных писателей Д. Остен, В. Гюго, О. Уайльда, М. Пруста.

В XX веке искушением для желудка стали произведения А. Аверченко, И. Ильфа и Е. Петрова, М. Булгакова, В. Гиляровского, Н. Абгарян, М. Фрай, А. Кристи, Р. Стаута, М. Митчелл, Харпер Ли, Д. Ирвинга, Д. Харрис.

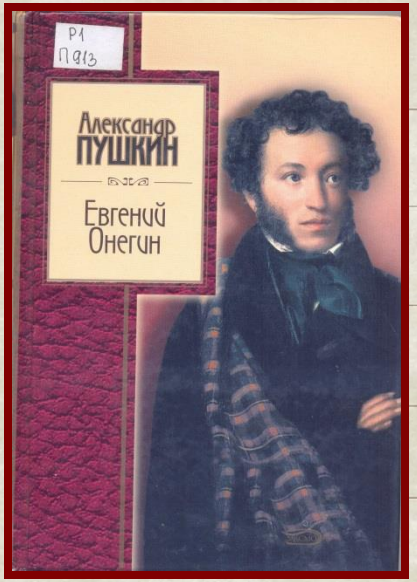
В современной литературе многие писатели не только обращаются к этой тематике, но и составляют настоящие кулинарные книги. Кулинарные записки издали М. Трауб, П.Мейл, Э. Сафарли.

Дорогие читатели!

Перед тем, как приготовить обед или ужин, не забудьте заглянуть в любимый роман! Насладитесь мастерством слова, разделите с героями книги литературную трапезу и повторите понравившееся вам блюдо!



Ростбиф от Александра Пушкина



"Вошёл: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым".
А.С. Пушкин. "Евгений Онегин"

Пушкин, А. С. Евгений Онегин / А. С. Пушкин. – Москва : Эксмо, 2005. – 384 с.: ил.

РОСТБИФ

Ингредиенты:

1 кг жирной говядины;
2 ст. л. оливкового масла;
соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Теплое мясо посолить со всех сторон и оставить минут на 15.

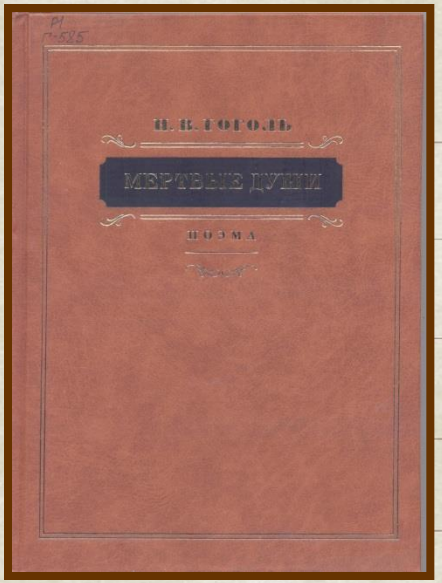
Черный перец смешать с оливковым маслом и обильно смазать этой смесью мясо.

Поместить мясо в разогретую до 200 градусов духовку.

По истечении 20—25 минут уменьшить температуру в духовке до 150 градусов и довести ростбиф до желаемой кондиции.

Достать мясо из духовки, накрыть его плотно фольгой, чтобы оно дошло до готовности, и оставить примерно на 20 минут.

Няня от Николая Гоголя



"– 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"

Гоголь, Н. В. Мертвые души : поэма / Н. В. Гоголь. – Москва : Просвещение, 1982. – 254 с.

НЯНЯ

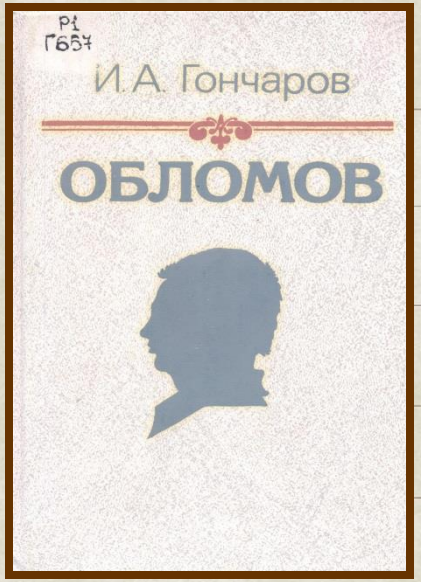
Ингредиенты:

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.

Способ приготовления:

Баранью голову и ножки 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. Эту массу посолить, поперчить, уложить в вычищенный бараний желудок, зашить его нитками. Запекать в духовке до готовности.

Суп с куриными потрошками от Ивана Гончарова



"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"

Гончаров И. А. Обломов / И. А. Гончаров. – Москва : Мир книги, 2007. – 480 с.

СУП С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Ингредиенты:

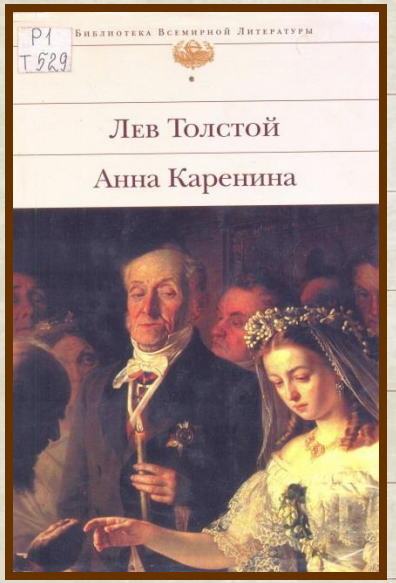
250 г куриных сердец;
250 г куриных желудков;
100 г картофеля;
100 г моркови;
100 г репчатого лука;
50 г корневого сельдерея;
100 г пшена;
зелёный лук, соль, чёрный перец, лавровый лист, зелень;
2,5 л. бульона.

Способ приготовления:

Сварить потроха до готовности, добавив морковь, лук, корень и черешок сельдерея. Бульон процедить. Потроха нарезать кусочками. Морковь, картофель, лук и сельдерей также нарезать. Спассеровать морковь и сельдерей до полуготовности.

В бульон всыпать пшено, проварить 15 минут. Добавить картофель и зажарку. Довести до кипения, посолить и поперчить. Варить до готовности картофеля. Добавить порей, лавровый лист и потроха, проварить 3-5 минут. Подавать с зелёным луком и зеленью.

Крапивные щи от Льва Толстого



Толстой, Л. Н. Анна Каренина : роман / Л. Н. Толстой. – М. : АСТ, 2005. – 797 с.

“Старания Агафьи Михайловны и повара, чтоб обед был особенно хорош, имели своим последствием только то, что оба проголодавшиеся приятеля, подсев к закуске, наелись хлеба с маслом, полотка и солёных грибов, и ещё то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, всё находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино – всё было превосходно и чудесно”.

Л. Н. Толстой . “Анна Каренина”

КРАПИВНЫЕ ЩИ

Ингредиенты:

4 ст. ошпаренной крапивы;
2 ст. л. гречневой крупы (ядрицы);
41 ст. л. риса;
1 картофелина;
2 яйца;
0,5 ч. л. лимонной кислоты;
петрушка, укроп, сельдерей;
8 горошин чёрного перца;
100 г сметаны;
1,25 л. воды.

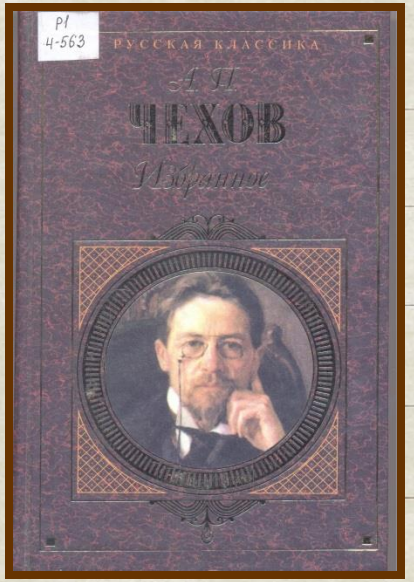
Способ приготовления:

В кипящую подсоленную воду или готовый мясной бульон положить пряные овощи, нарезанный лук, крупу и кипятить в течение 10-12 мин.

Затем положить крапиву, подготовленную следующим образом: листья молодой крапивы освободить от стебельков, промыть в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, откинуть на дуршлаг, не давая крапиве пустить сок, мелко нарезать. Варить крапиву в бульоне 10-12 мин.

Снять щи с огня, заправить чесноком, укропом, дать настояться.

Караси в молоке от Антона Чехова



Чехов, А. П. Избранное / А. П. Чехов. – М. : ЭКСМО, 2004. – 640 с.

“— Не буду, не буду! Виноват-с! — извинился секретарь и продолжал шёпотом: — Как только скушали борщок или суп, сейчас же велите подавать рыбное, благодетель. Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане; только, чтобы он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки“.

А. П. Чехов .“Сирена”

“Берут карасей обыкновенных, ещё живых... животрепещущих, и в молоко... День в молоке они, сволочи, поплавают, и потом как их в сметане на скворчащей сковороде изжарят, так потом, братец ты мой, не надо твоих ананасов!” .

А. П. Чехов. “Невидимые миру слезы”

КАРАСИ В МОЛОКЕ

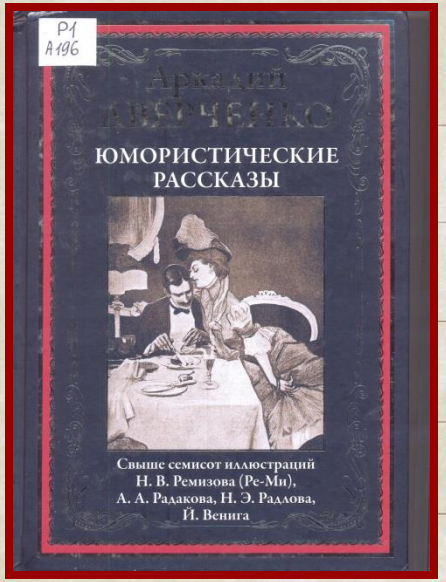
Ингредиенты:

Караси;
1 крупная луковица;
3 яйца;
панировочные сухари;
растительное масло, сметана, молоко.

Способ приготовления:

Свежую рыбу помыть и на 3 часа положить в молоко. После выпотрошить, почистить. Луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Два-три яйца взбить и смешать с жареным луком. Это кляр для рыбы. Тушки обмакнуть в яично-луковую смесь, обвалять в сухарях. Обжаривать на растительном масле с обеих сторон на сильном огне до хрустящей корочки. Сложить рыбу в глубокую сковороду, залить сметаной, дать закипеть. Потомить 10 минут – и блюдо готово.

Навага фри от Аркадия Аверченко



Аверченко А. Т. Юмористические рассказы / А. Т. Аверченко. – Санкт-Петербург ; Москва : СЗКЭО : ОНИКС-ЛИТ, 2020. – 1023 с. : ил.

"Пять лет тому назад - как сейчас помню - заказал я у "Альбера" навагу фри.... Наваги было 4 штуки, - крупная, зажаренная в сухариках, на масле, господа! … С одной стороны лежал пышный ворох поджаренной на фритюре петрушки, с другой - половина лимона. Знаете, этакий лимон ярко-желтого цвета и в разрезе посветлее, кисленький такой разрез... Только взять его в руку и подавить над рыбиной... Но я делал так: сначала брал вилку, кусочек хлебца … и ловко отделял мясистые бока наваги от косточки... причем, знаете ли, кожица была поджарена, хрупкая этакая и вся в сухарях… и сразу кусок этой рыбки - гам! А булка-то, знаете, мягкая, французская этакая, и ешь ее, ешь, пышную, с этой рыбкой".

А. Т. Аверченко . "Поэма о голодном человеке"

НАВАГА ФРИ

Ингредиенты:

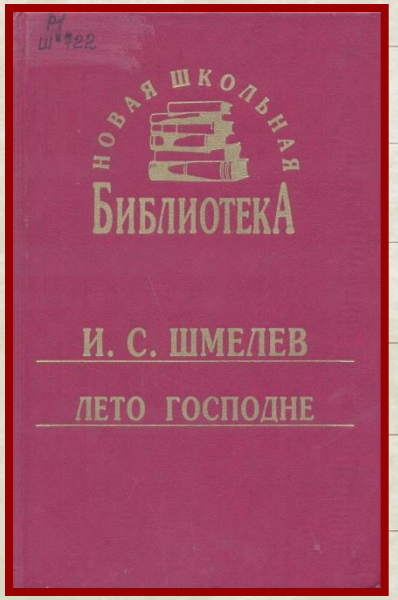
350 г филе наваги;
20 г муки;
1 яйцо;
60 г сухарей;
50 г жир (для фритюра);
1/3 лимона.

Способ приготовления:

Кусочки филе запанировать в муке, яйце и сухарях и обжарить во фритюре. После этого поставить их на 2-3 минуты в жарочный шкаф.

Подавать с жареным картофелем и кусочком лимона.

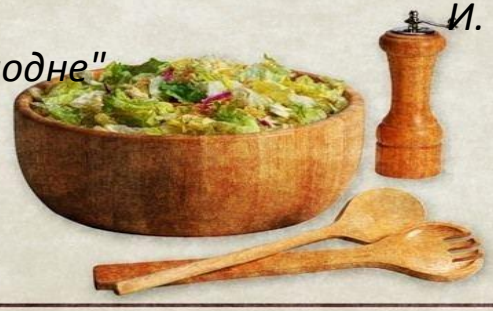
Ботвинья от Ивана Шмелева

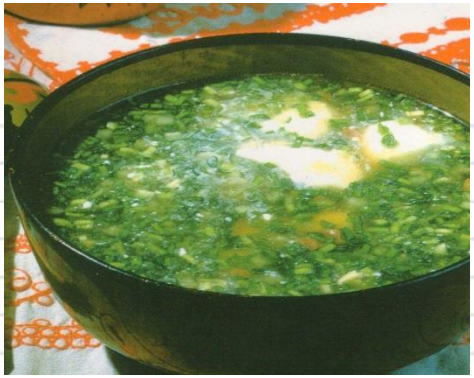


Шмелев, И. С. Лето Господне : повесть / И. С. Шмелев. – М. : Синергия, 2001. – 448 с.

"Отец сам всегда делает ботвинью. Вокруг фаянсовой… миски стоят тарелочки, и на них всё весёлое: зелёная горка мелко нарезанного луку, тёмнозелёная горка душистого укропу, золотенькая горка толчёной апельсинной 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… Все едят весело, похрустывают огурчиками, хрящами – хрухру".

И. С. Щмелев ."Лето Господне"





БОТВИНЬЯ

Ингредиенты:

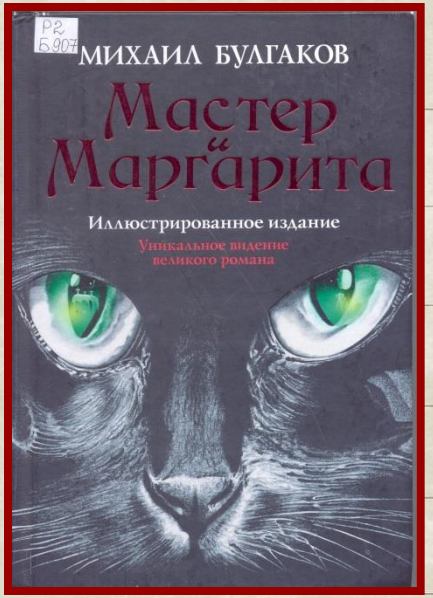
1 пуч. ботвы свекольной;
0,5 кг рыбы;
4 огурца;
6 вареных яиц;
2 л. домашнего кваса;
250 г сметаны;
Шпинат, крапива, укроп, лук зеленые;
Соль, перец, лавровый лист, тертый хрен.

Способ приготовления:

Рыбу промыть и припустить в небольшом количестве воды с добавлением соли и специй, затем остудить и отделить от костей. Припустить свекольную ботву, измельчить вместе с зеленью.

Все ингредиенты соединить в кастрюле, залить холодным домашним квасом. Подавать блюдо нужно охлажденным. В каждую тарелку добавить рыбу и вареное яйцо, можно тертый хрен или сметану.

Судачки “А ля натурель” от Михаила Булгакова



"– Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий?

– Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки а натюрель. Виртуозная штука!

– Умеешь ты жить, Амвросий! – со вздохом отвечал тощий, запущенный, с карбункулом на шее Фока румяногубому гиганту, золотистоволосому, пышнощёкому Амвросию - поэту.

– Никакого уменья особенного у меня нету, – возражал Амвросий, – а обыкновенное желание жить по-человечески".

М.А. Булгаков. "Мастер и Маргарита"

Булгаков, М. А. Мастер и Маргарита / М. А. Булгаков. – Москва : АСТ : Астрель, 2011. – 571 с.

Судачки
“А ля натурель”

Ингредиенты:

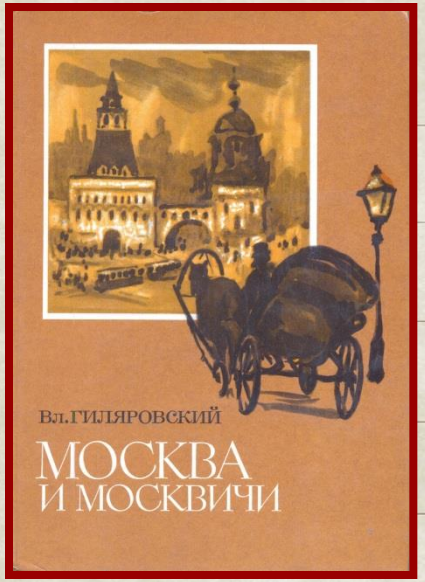
Судак;
1 луковица;
2 ст. л. растительного масла;
лавровый лист, соль.

Способ приготовления:

Судака почистить и порезать поперёк на кусочки-биточки толщиной около 1 см.

В глубокую сковороду уложить биточки судака, несколько лавровых листиков, половинки лука. Рыбу залить холодной водой, чтобы покрыло, добавить растительное масло, сковороду накрыть крышкой. Посолить, поперчить и томить судака на маленьком огне 40 минут. Затем огонь выключить, рыбу выложить на блюдо и залить соком, в котором она тушилась. Получается потрясающий судак в собственном соку, при охлаждении - желируется.

Расстегаи из стерляди от Владимира Гиляровского



Гиляровский, В. А.
Москва и москвичи /
В. А. Гиляровский. –
Москва : Московский
рабочий, 1979. – 463 с

"Стерляжья уха; двухаршинные осетры; белуга в рассоле; "банкетная телятина"; белая, как сливки, индюшка, обкормленная грецкими орехами; "пополамные расстегаи" из стерляди и налимьих печёнок; поросёнок с хреном; поросёнок с кашей. Поросята на "вторничные" обеды в Купеческом клубе покупались за огромную цену у Тестова, такие же, какие он подавал в своём знаменитом трактире. Он откармливал их сам на своей даче, в особых кормушках, в которых ноги поросенка перегораживались решёткой: "чтобы он с жирку не сбрыкнул!" – объяснял Иван Яковлевич".

В. А. Гиляровский. "Москва и москвичи"

Расстегаи из стерляди

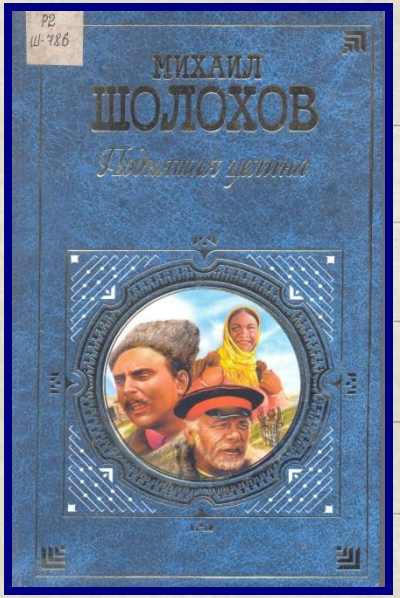
Ингредиенты:

1 кг дрожжевого теста;
филе налима или стерляди;
2 луковицы;
1 яйцо;
соль и чёрный перец – по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу разделать на филе и порезать. На сковороде поджарить нарезанный кубиками лук, а затем филе. Посолить, поперчить. Из дрожжевого теста сделать лепёшки, выложить начинку. Печень рыбы разрезать и положить поверх начинки. Защипать тесто, оставляя отверстие в середине. На противень выложить расстегаи. В отдельной посуде взбить яйцо, промазать им каждый пирожок. Выпекать 25 минут при 200 градусах. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.

Полевая каша от Михаила Шолохова



"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"

Шолохов, М. А. Поднятая целина / М .А. Шолохов. – М. : ЭКСМО, 2004. – 704 с.

ПОЛЕВАЯ КАША

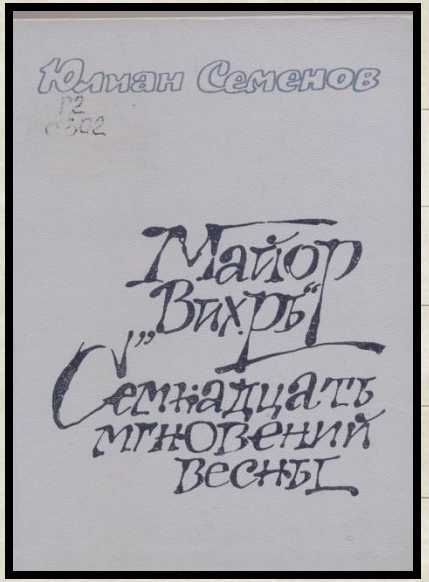
Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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.

Тортилья от Юлиана Семенова



Семенов Ю. С. Майор Вихрь. Семнадцать мгновений весны / Ю. С. Семенов. – Москва : Современник, 1984. – 559 с.

"... - А тортильи? - спросил Штирлиц. - Очень хочется горячей тортильи, я бы хорошо уплатил.

- У нас не готовят тортилью, сеньор... Если хотите, я приготовлю омлет.

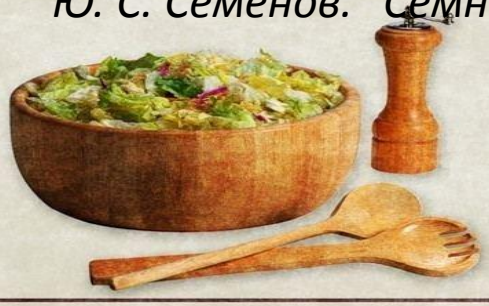
- Омлет? - переспросил Штирлиц. - А картошки у вас нет?

- Есть и картошка, сеньор. Как же ей не быть...

- Так отчего же не залить жареную картошку с луком яйцами? Это же и есть тортилья, сколько я понимаю.

- Вообще-то да, но ведь я сказала, что у нас не готовят тортилью. Это надо уметь. Нельзя, чтобы в каждом доме умели все".

Ю. С. Семенов. "Семнадцать мгновений весны"



Тортилья

Ингредиенты:

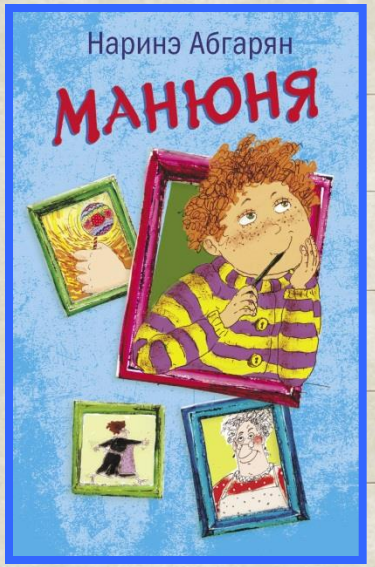
1 кг картофеля;
2 шт. лука репчатого;
6 шт. яиц;
масло растительное;
соль, специи по вкусу.

Способ приготовления:

Чищеный картофель нарезать тонкими пластинками, а лук - кубиками. Посолить, поперчить, добавить паприку и прованские травы и отправить в скороварку, или просто на сковородку. Его надо поджаривать, подрумянивать в течение 15 минут.

Затем взбить яйца, посолить слегка и залить картошку. Готовить еще 10 минут. Отличительная черта испанской тортильи - её ловко переворачивают с помощью тарелки.

Яблочный пирог Ба от Наринэ Абгарян



"Когда вечером приехали мои родители, на кухонном столе исходил умопомрачительным ароматом яблочный пирог. Ба полила его, еще горячий, растопленным медом, посыпала корицей и миндальной крошкой. Обжарила в большой чугунной сковороде кофейные зерна до масляного блеска, принесла из погреба свою знаменитую сливовую наливку в запотевшей бутылке темного стекла. Мы с Манькой добросовестно смололи кофе в ручной кофемолке".

Н. Ю. Абгаян. "Манюня"

Абгарян, Н. Ю.
Манюня / Наринэ Абгарян. – Москва : АСТ, 2020. – 317 с.

Яблочный пирог

Ингредиенты:

200 г муки;
150 г сливочного масла;
150 г сахара;
3 яйца;
100 г молотого миндаля;
1 ч. л. разрыхлителя;
1 столовая ложка водки;
5 кислых яблок;
миндальная стружка, мед, корица, соль, ваниль.

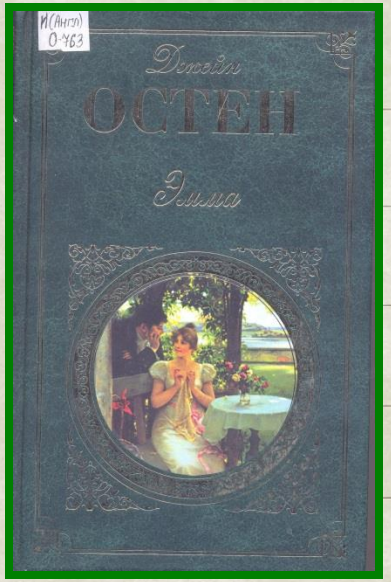
Способ приготовления:

Взбить масло, добавить к нему сахар, ваниль, соль и водку. Добавлять яйца по очереди, тщательно перемешивая.

Добавить просеянную муку, разрыхлитель, миндаль и замесить тесто. Выложить его в форму и разровнять.

Очистить яблоки от сердцевины и порезать их на 4–5 долек. Сделать несколько надрезов на кожуре. Выложить фрукты на тесто надрезами вверх и посыпать корицей. Выпекать в духовке 1 час. Перед подачей посыпать миндальной стружкой и полить растопленным медом.

Печеные яблоки от Джейн Остен



"А когда я достала из шкафа печеные яблоки и изъявила надежду, что гости не откажутся их отведать, он тотчас откликнулся: „Ого! Какой другой фрукт сравнится с печеным яблоком, а столь соблазнительные я вижу вообще первый раз!“ Вы понимаете, что это в высшей степени... И по его тону ясно было, что это не пустая любезность. Яблоки, надобно отдать справедливость миссис Уоллис, и точно, объеденье...".

Джейн Остин. "Эмма"

Остен, Джейн. Эмма; Доводы рассудка : романы / Д. Остен. – Москва : Эксмо, 2010. – 640 с. : ил.

Печеные яблоки

Ингредиенты:

4 крупных сладких яблока,
50 г тростникового сахара
или 3 столовые ложки меда;
¼ стакана дробленых орехов
(по желанию);
¼ стакана резанного изюма;
1 чайная ложка корицы;
1 столовая ложка сливочного
масла;
¾ стакана воды.

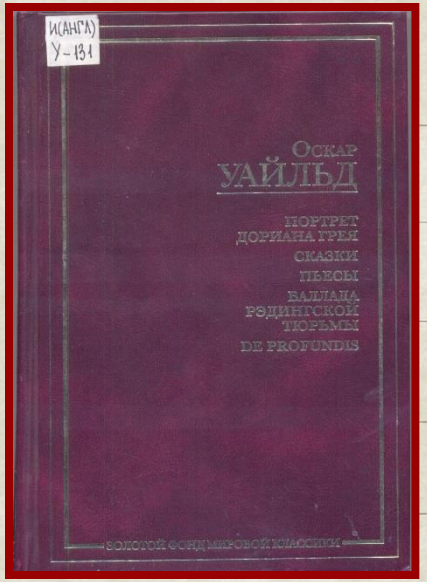
Способ приготовления:

Вырезать немного мякоти вокруг хвостика яблока и чайной ложкой удалить семечки. Оставить полтора сантиметра до дна фрукта.

Смешать сахар, корицу, измельченные орехи и изюм.

Положить яблоки в форму и начинить их смесью. Сверху на каждое положить кусочек масла. Налить в форму кипяток. Запекать 30–40 минут в духовке, разогретой до 190 градусов. Перед подачей полить яблоки соком со дна формы для запекания.

Сэндвичи с огурцом от Оскара Уайльда



Уайльд, О. Портрет Дориана Грея. Сказки. Пьесы. Баллада Рэдингской тюрьмы / О. Уайльд. – Москва : АСТ, 2003. – 768 с.

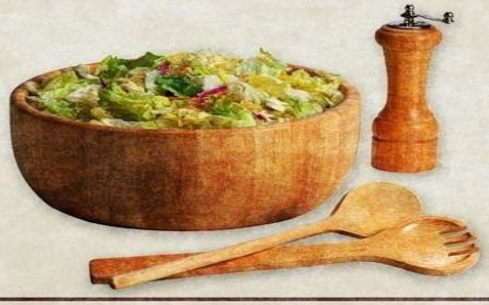
***"Алджернон (с ужасом беря в руки пустое блюдо)**. Силы небесные! Лейн! Где сэндвичи с огурцами? Я ведь их специально заказывал!*

***Лейн (невозмутимо)**. Сегодня не было огурцов на рынке, сэр. Я туда дважды ходил.*

***Алджернон**. Не было огурцов?*

Лейн**. Нет, сэр. Даже за наличные**".

Оскар Уайльд. "Как важно быть серьезным"



Сэндвичи с огурцом

Ингредиенты:

1 огурец;
6 ломтиков белого хлеба;
масло комнатной температуры;
соль;
перец.

Способ приготовления:

Очистить огурец и порезать его тонкими кружками. Выложить их на дуршлаг и посолить. Оставьте на 20 минут, чтобы стекла лишняя влага.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать каждый маслом. Так хлеб не намокнет из-за начинки. На половину кусков выложить слой огурца, чтобы кружочки перекрывали друг друга. Поперчить и выложить второй слой. Покрыть начинку ломтиком хлеба, срезать хлебную корку. Нарезать его на небольшие порции: квадратные или треугольные. Подавать с чаем.

Рыба по-креольски от Маргарет Митчелл

"Лучше всего в Новом Орлеане была еда. Когда Скарлетт вспоминала о страшных голодных днях в Таре и о совсем еще недавней поре воздержания, ей казалось, что она никогда вдоволь не наестся этих вкусных блюд. Суп из стручков бамии, коктейль из креветок, голуби в вине и устрицы, запеченные в хрустящем тесте со сметанным соусом; грибы, сладкое мясо и индюшачья печенка; рыба, хитро испеченная в промасленной бумаге, и к ней – лаймы".

М. Митчелл. "Унесенные ветром"

Митчелл, М. Унесенные ветром : [в 2-х томах] / М. Митчелл. – Москва : Художественная литература, 1993.

Рыба по-креольски

Ингредиенты:

0,5 кг филе трески;
2 помидора;
1 болгарский перец;
стебель сельдерея;
зеленая часть порея;
2 репчатых луковицы;
лавровый лист, перец, сухая паприка, перец чили, черный и душистый перец горошком, гвоздика, соль, лайм;
50 г сливочного масла, оливковое масло.

Способ приготовления:

Филе посыпать солью и лимонным перцем и отложить.

2 листа бумаги положить в глубокий лист или форму для запекания, так чтобы края были больше формы. Выложить на них крупно порезанный порей и сельдерей, на эту подушку выложить рыбу.

Порезать лук и перец, выложить на рыбу, затем добавить все специи и посолить.

Сверху поместить помидоры, порезанные кружочками, масло кусочками и полить оливковым маслом.

Закрыть рыбу 2 листами бумаги для запекания и поставить на 1 час в нагретую до 200 градусов духовку.

Готовую рыбу подавать с дольками лайма.

Жареные зеленые помидоры от Фэнни Флэгг

Флэгг, Ф. Жареные зеленые помидоры в кафе "Полустанок" : роман / Фэнни Флэгг. – Москва : Фантом Пресс, 2020. – 415 с.

"На прошлой неделе по соседству со мной, рядом с почтой, открылось кафе "Полустанок". Его хозяйки – Иджи Тредгуд и Руфь Джемисон, – кажется, довольны: дело потихоньку налаживается… Иджи говорит, что из овощных блюд вам предложат кукурузу под белым соусом, жареные зеленые помидоры, жареную окру, капусту или репу, коровий горох, сладкий батат, каролинские бобы или лимскую фасоль. А на сладкое - пирог".

Фэнни Флэгг ."Жареные зеленые помидоры в кафе "Полустанок"

Жареные зеленые помидоры

Ингредиенты:

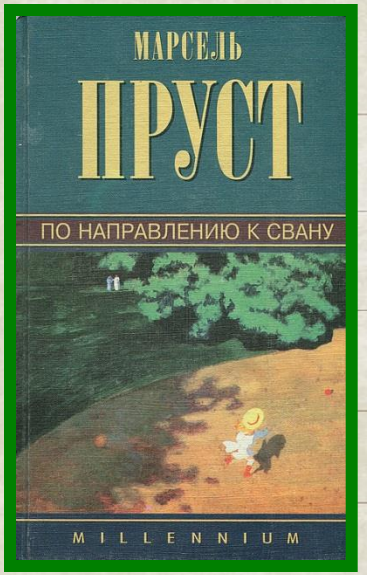
1 зеленый помидор;
белая кукурузная мука;
жир, вытопленный из бекона;
Соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезать помидоры на ломтики толщиной в полсантиметра, посолить, поперчить, обвалять в муке.

В большой сковороде разогреть жир и жарить помидоры до золотистой корочки с обеих сторон.

Пирожные от Марселя Пруста



Пруст, М. По направлению к Свану : Роман / М. Пруст. – Спб. : Азбука, 2000. – 632 с.

"Она послала за теми коротенькими и пухлыми печеньицами, их еще называют "мадленками", которые словно выпечены в волнистой створке морского гребешка. И, удрученный хмурым утром и мыслью о том, что завтра предстоит еще один унылый день, я машинально поднес к губам ложечку чая, в котором размочил кусок мадленки. Но в тот самый миг, когда глоток чая вперемешку с крошками печенья достиг моего нёба, я вздрогнул и почувствовал, что со мной творится что-то необычное. На ... меня хлынула драгоценная субстанция; или вернее сказать, она не вошла в меня, а стала мною".

Марсель Пруст ."По направлению к Свану"

Ингредиенты:

190 г сахара;
3 яйца;
240 г муки;
90 г сливочного масла;
75 г молока.

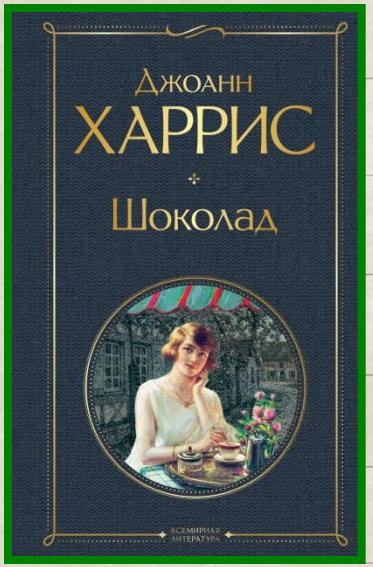
Способ приготовления:

Взбить яйца с сахаром. Затем добавить молоко, продолжая взбивать. Постепенно просеивать в смесь муку.

Растопить сливочное масло, немного остудить и добавить в смесь. Все перемешать и разлить тесто по формочкам.

Разогреть духовку до 200 градусов и выпекать до готовности.

Горячий шоколад от Джоан Харрис



"Я верю, что самое главное на свете — это быть счастливым! Счастье. Невзыскательное, как бокал шоколада, или непростое, как сердце. Горькое. Сладкое. Настоящее ".

Джоан Харрис. "Шоколад"

Харрис, Д. Шоколад /
Джоанн Харрис. – Москва :
Эксмо, 2020. – 349 с. : ил.

Горячий шоколад

Ингредиенты на 4 порции:

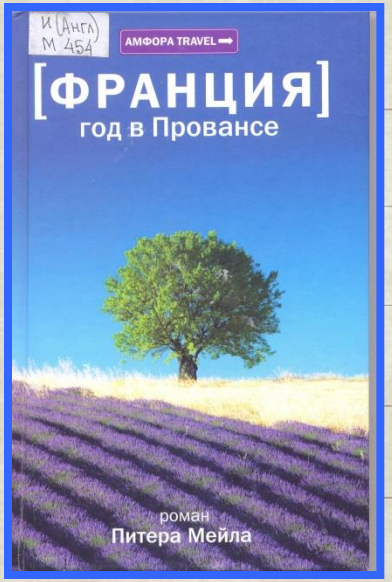
½ ст. воды;
¼ ст. сахара;
2 ст.л. несладкого какао-порошка;
2 ст.л. растворимого кофе;
55 г тертого горького шоколада;
2 ст. цельного молока;
½ ч.л. ванильного экстракта;
взбитые сливки и какао-порошок по желанию.

Способ приготовления:

В небольшой кастрюльке смешать воду с сахаром, какао-порошком и кофе и нагреть на среднем огне, непрерывно помешивая. Когда закипит, снять с огня, добавить тертый шоколад, перемешать до получения однородной консистенции. Снова вернуть кастрюльку на плиту и добавьте молоко. Слегка нагреть, продолжая помешивать, но не кипятить. Снять с огня и добавьте ваниль.

Разлить горячий шоколад по четырём чашкам. Можно добавить в чашку завиток взбитых сливок, посыпанный какао-порошком.

Яичный кокот с трюфелями от Питера Мейла



Мейл, Питер. Год в Провансе / П. Мейл. – Санкт-Петербург : Амфора, 2009. – 295 с. : ил.

"Лучшие ищейки [трюфелей] — это свиньи, питающие к трюфелям врожденную страсть. Нюх у них даже лучше, чем у собак, но у этого способа имеется и существенный недостаток, и заключается он в том, что хрюшка непременно хочет съесть найденный гриб. Не просто хочет, а ужасно хочет. Пытаться договориться со свиньей, находящейся на грани гастрономического экстаза … бесполезно. Ее невозможно ни отвлечь, ни придержать одной рукой, пока другой вы спасаете драгоценный гриб ".

Питер Мейл. "Год в Провансе"

Яичный кокот с трюфелями по-французски

Ингредиенты :

12–15 яиц;
1–2 маленьких свежих трюфеля;
1 ч. л. мадеры;
1 зубчик чеснока;
1 ст. л. сливочного масла;
1 ст. л. оливкового масла;
соль, молотый черный перец.

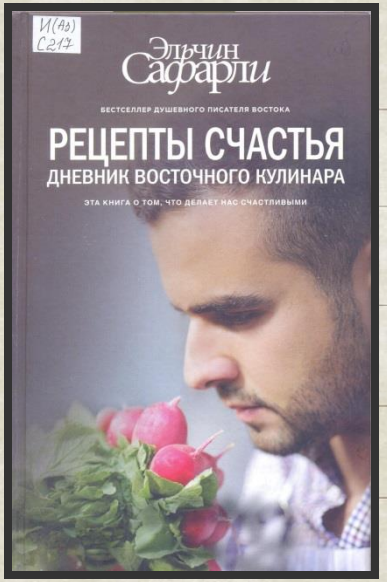
Способ приготовления:

Влажной щеточкой очистить трюфель и тонко нарезать пластинами специальным ножом. В большой миске взбить яйца. Добавить трюфель и мадеру, посолить и поперечить по вкусу.

Натереть сковороду с толстым дном разрезанным пополам зубчиком чеснока. Сильно разогреть смесь оливкового и сливочного масла.

Влить в сковороду приготовленную яично-трюфельную смесь и, энергично размешивая вилкой, готовить на среднем огне 4–5 мин. Подавать немедленно.

Курица с апельсинами от Эльчина Сафарли



Сафарли, Э. Рецепты счастья : дневник восточного кулинара / Эльчин Сафарли. – Москва : АСТ : Жанровая литература, 2018. – 319 с.

"Она звонит из аэропорта Шереметьево и кричит сквозь шум толпы: "Через часиков пять я у тебя. Умоляю, приготовь мою любимую апельсиновую курицу! ".

… Сок трех апельсинов, две столовые ложки оливкового масла, немного горчицы, чайная ложка меда, красный молотый перец, куркумы немного, сушеный орегано и соль. Все смешиваю и заливаю этой смесью нарезанную на крупные куски курицу. Затем обкладываю ее со всех сторон кольцами репчатого лука, накрываю фольгой и – на три часа в холодильник.

…Как только курица хорошенько промаринуется, сложу куски в форму для запеканок и вперед, в разогретую духовку (180 °С) на 50 минут. Главное, не забывать периодически поливать ее выделившимся соком, чтобы не высохла, не утратила сочность"

Эльчин Сафарли. "Рецепты счастья"

Уважаемые читатели !
Ждем вас в отделе городского абонемента с 9-30 до 19 часов.
Выходной – пятница.
Телефон 8(861) 268-52-49

Материал подготовлен ведущим библиотекарем отдела городского абонемента Заика И.В.