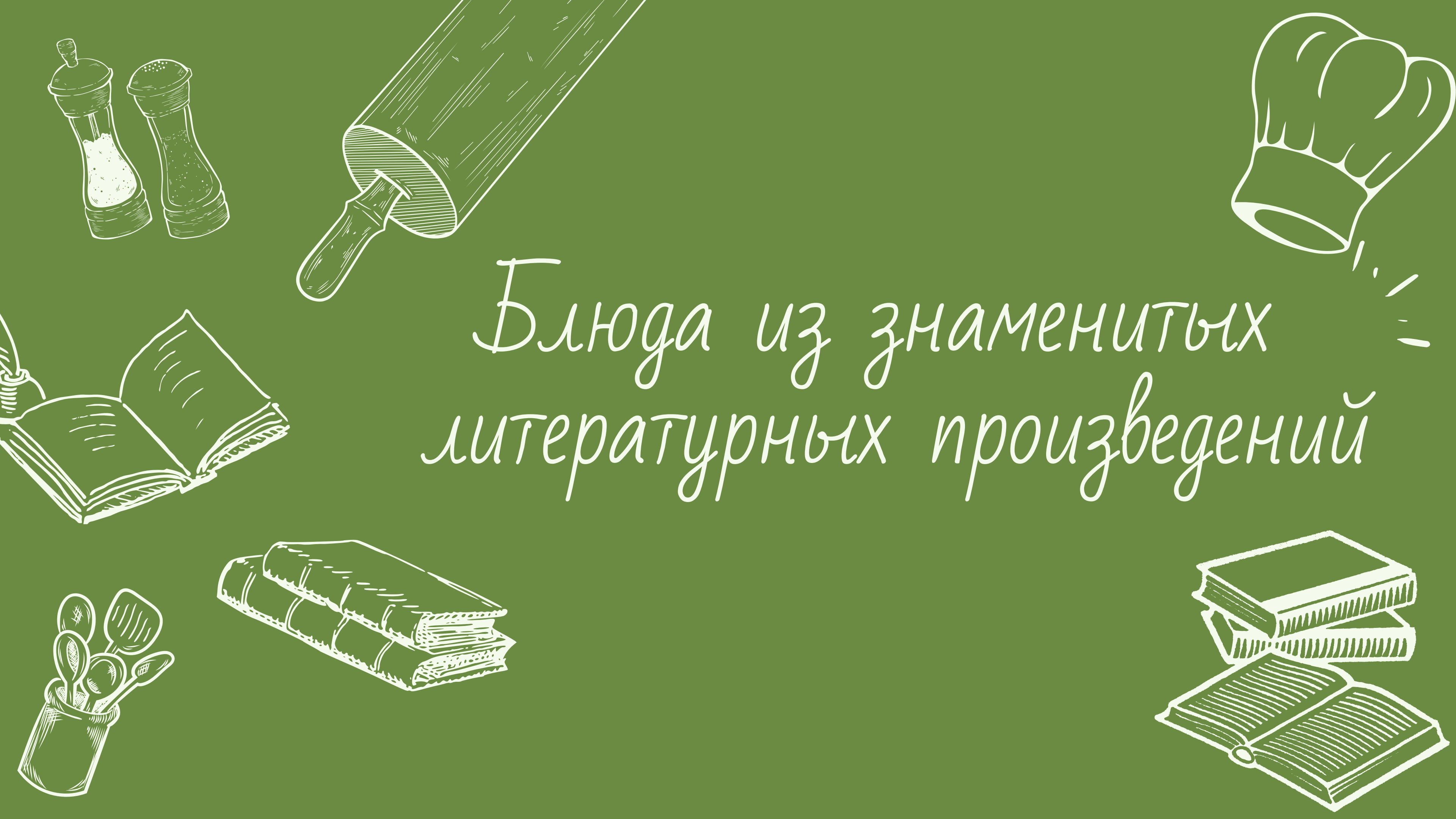
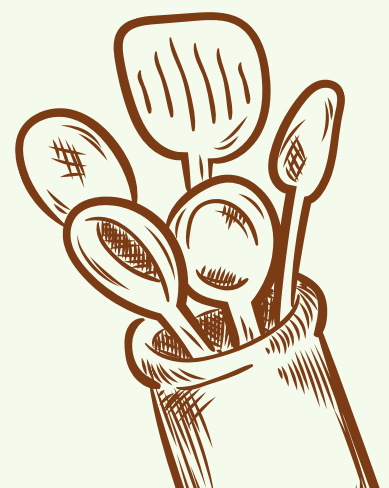




Блюда из знаменитых литературных произведений



Хоть еда не очень часто становится предметом писательского вдохновения, есть произведения, в которых тема еды играет важную или вовсе главную роль. Пища, ее приготовление, описание обедов, завтраков и праздничных застолий находятся в центре авторского внимания, поскольку не только рассказывают о быте и нравах времени, но и позволяют лучше разобраться в психологическом типе литературных персонажей.

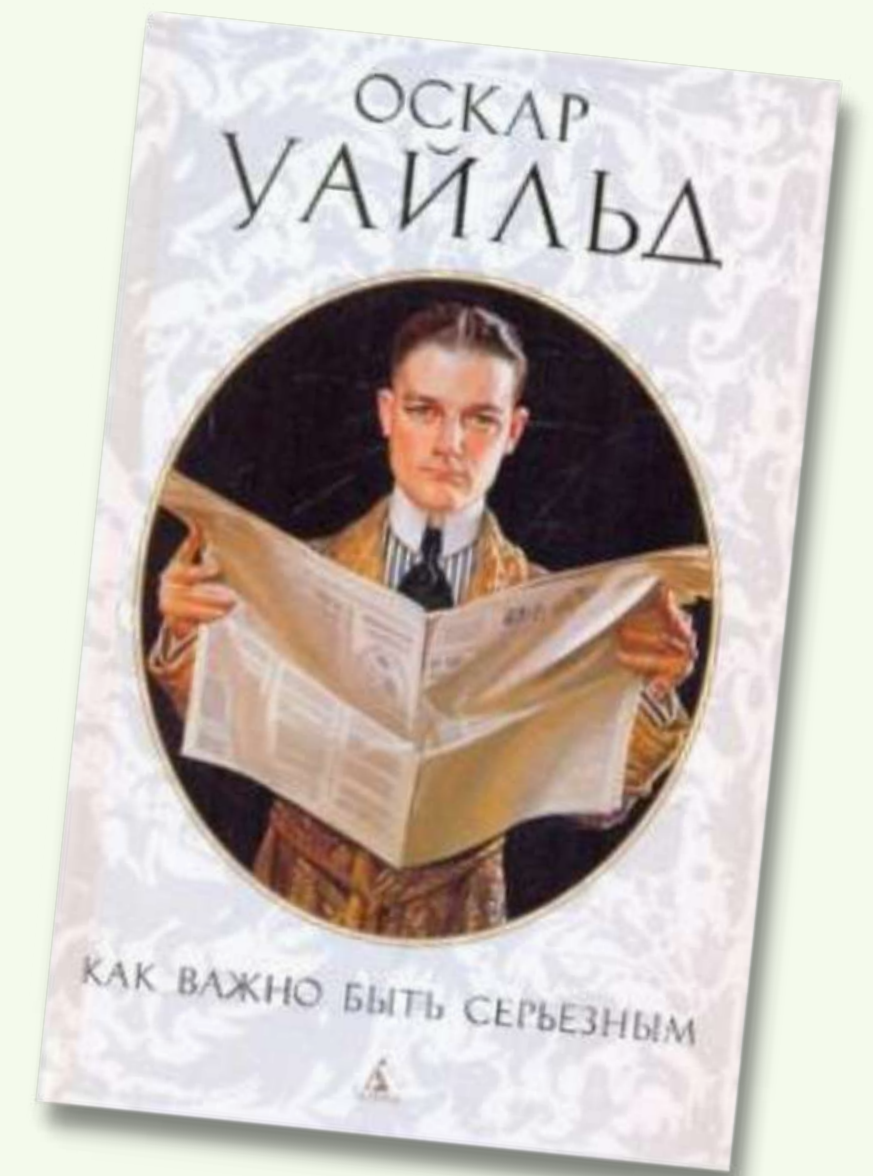




Упоминания о еде встречаются в многочисленных литературных произведениях от древности до наших дней, причем в разных жанрах. Литературное меню можно составить по поэтическим произведениям, романам и повестям, рассказам, детективам и биографическим книгам, и даже по эротической прозе.

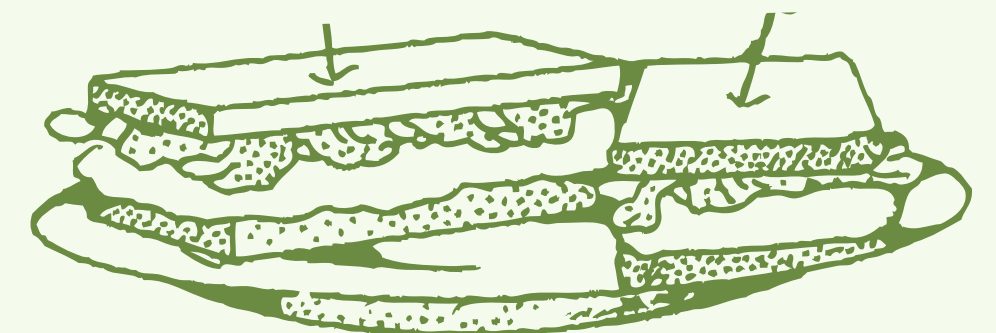
Английский сэндвич с огурцом Оскара Уайльда

Сейчас этот перекус покажется чересчур скромным, но раньше им с удовольствием угощались в лучших британских домах. Сэндвичи с огурцом традиционно подавали к дневному чаю. Они специально были легкими. Ведь за ним следовали кексы, пироги и прочие десерты, для которых тоже нужно было оставить место.



Алджернон из «Как важно быть серьезным» Оскара Уайльда попросил приготовить эти сэндвичи для тетушки леди Брэкнелл. Но так увлекся болтовней с другом, что съел все сам. А когда гостья наконец пришла, разыграл перед ней сценку.

«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.»



Ингредиенты

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

Приготовление

Очистите огурец и порежьте его тонкими кружками. Выложите их на дуршлаг и посолите. Оставьте на 20 минут, чтобы стекла лишняя влага.

Выбирайте свежий хлеб высшего сорта для тостов. Нарежьте его тонкими ломтиками и намажьте каждый маслом. Так хлеб не намокнет из-за начинки. На половину кусков выложите слой огурца, так чтобы кружочки перекрывали друг друга. Поперчите и выложите второй слой.

Покройте начинку ломтиком хлеба. Слегка надавите на сэндвич и срежьте хлебную корку. Нарежьте его на небольшие порции: квадратные или треугольные. Подавайте с чаем.



Сэндвич Хемингуэя

Говорят, что Эрнест Хемингуэй любил сочетание лука и арахисовой пасты в сэндвиче. Писатель упоминал его в романе «Острова и море». Томас Хадсон перекусывал сэндвичем на катере во время погони за немецкой подводной лодкой. Он был известным художником, но также сотрудничал с американскими властями во время Второй мировой войны. Следил за немецкими отрядами на побережье Кубы.



Помощник Томаса Хадсона, протягивая ему любимую закуску, в шутку нарек его сэндвичем-шедевром с фирменным названием «Гора Эверест». «Только для высшего начальства», — добавил он.



Ингредиенты

2 ломтика хлеба;
арахисовая паста;
репчатый лук.

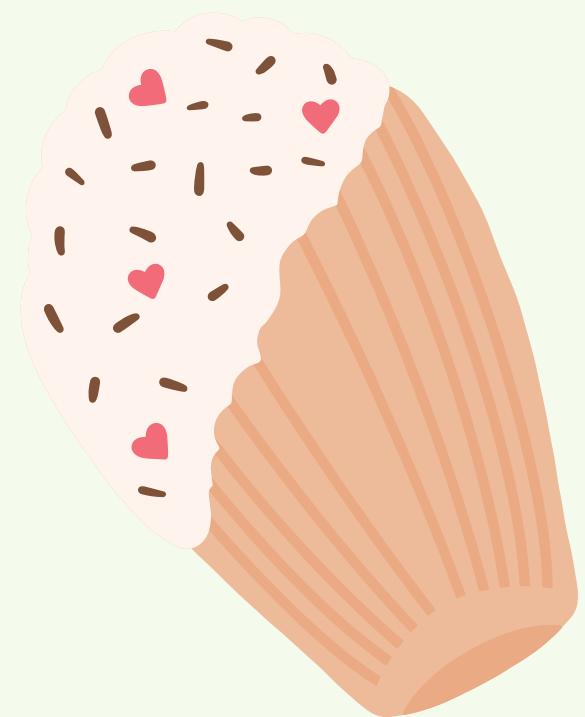
Приготовление

Смажьте тост арахисовым маслом.
Сверху положите кольца лука и накройте куском хлеба.



Печенье «Мадлен» Марселя Пруста

В романе «В сторону Свана» Пруста главный герой Марсель вспоминает детство в городке Комбре. Он останавливается на одном из зимних вечеров, когда пришел домой озябшим и мать напоила его чаем с круглым пузатым печеньем «Мадлен». Французы также называют его пирожным.



«И тотчас же, удрученный унылым днем и перспективой печального завтра, я машинально поднес к своим губам ложечку чаю, в котором намочил кусочек мадлены. Но в то самое мгновение, когда глоток чаю с крошками пирожного коснулся моего неба, я вздрогнул, пораженный необыкновенностью происходящего во мне. Сладостное ощущение широкой волной разлилось по мне, казалось, без всякой причины».

Ингредиенты

240 г муки;

190 г сахара;

90 г сливочного масла;

70 мл молока;

3 яйца;

1 чайная ложка разрыхлителя;

цедра одного лимона

или апельсина.

Приготовление

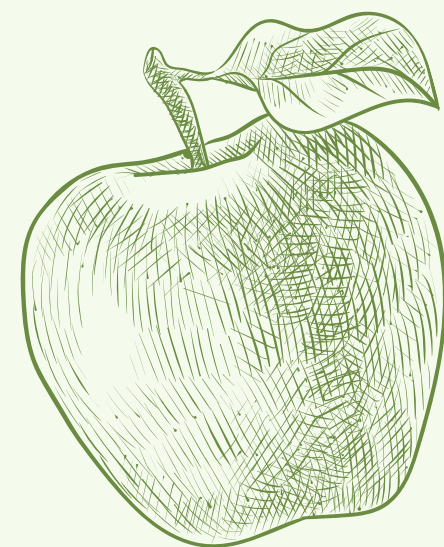
Французы стряпают «Мадлен» в виде ракушек. Поэтому вам понадобится соответствующая форма для выпечки — например, силиконовая. В классическом рецепте также есть померанцевая вода, которую изготавливают из цветов апельсина. Поскольку в этот ингредиент достать трудно, можно заменить его на цедру.

Взбейте яйца с сахаром. Добавьте молоко, разрыхлитель, цедру. Постепенно вводите просеянную муку, каждый раз помешивайте. Добавьте растопленное, но не горячее, сливочное масло и снова перемешайте. Разлейте тесто по формочкам и запекайте при 200 градусах до готовности.



Печеные яблоки из «Эммы»

Об этом блюде трещала мисс Бейтс в романе Джейн Остен, когда увещевала Эмму зайти к ней в гости. Словоохотливая соседка напала на главную героиню в лавке торговца сукном и тут же вывалила на нее ворох новостей и сплетен. Друзья Эммы как раз пьют чай с печеными яблоками в гостях у мисс Бейтс, они в восторге от угощения, а ее племянница с удовольствием сыграет для всех на пианино. Эмме пришлось сдаться и заглянуть к соседке.



«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...»

Ингредиенты

4 крупных сладких яблока, например сортов «джонаголд» «гоlden делишес»;
50 г тростникового сахара или 3 столовые ложки меда;
¼ стакана дробленых орехов (по желанию);
¼ стакана порезанного изюма;
1 чайная ложка корицы;
1 столовая ложка сливочного масла;
¾ стакана воды.

Приготовление

Вырежьте немного мякоти вокруг хвостика яблока и чайной ложкой выскребите семечки. Оставьте полтора сантиметра до дна фрукта.

Смешайте в чашке сахар, корицу, измельченные орехи и изюм.

Положите яблоки в форму и начините их смесью. Сверху на каждое положите кусочек масла. Налейте в форму кипятка. Запекайте 30–40 минут в духовке, разогретой до 190 градусов. Перед подачей полейте яблоки соком со дна формы для запекания.



Мясные тефтельки от Карлсона

Сказку о Карлсоне шведской писательницы Астрид Линдгрен любят и дети, и взрослые. Этот человечек с моторчиком живет на крыше и постоянно соблазняется плюшками.

Оказывается, мужчина в самом расцвете сил любил не только сладкое, что подтверждает следующий отрывок:

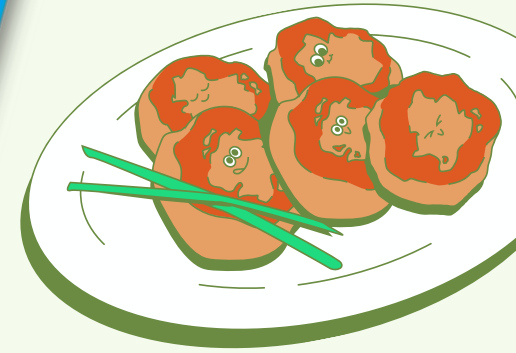
«Карлсон вдруг перестал расхаживать по комнате. Он замер на месте и стал принюхиваться, словно ищейка.

– Мясные тефтели, – сказал он. – Обожаю сочные вкусные тефтели!

Мотор загудел, Карлсон стремительно спикировал с кровати прямо к тарелке с тефтелями. Он на лету схватил тефтельку, потом взвился к потолку и, сделав небольшой круг под лампой, с довольным видом принялся жевать.

– Восхитительные тефтельки! – воскликнул Карлсон. – На редкость вкусные тефтельки! Можно подумать, что их делал лучший в мире специалист по тефтелям!.. Но ты, конечно, знаешь, что это не так, – добавил он.

Карлсон снова спикировал к тарелке и взял еще одну тефтельку...»



Ингредиенты

250 г свиного фарша
250 г говяжьего фарша
100 г панировочных сухарей
1 небольшая луковица

50 мл молока
50 мл сливок (15%)
1 яйцо
белый и черный перец, соль

Приготовление

Смешайте молоко, сливки и панировочные сухари. Дайте сухарям набухнуть 10 минут и слейте лишнюю жидкость. Мелко нарежьте луковицу и поджарьте на сливочном масле до светло-коричневого цвета.

Смешайте два вида фарша, посолите, поперчите, добавьте поджаренный лук, разбухшие сухари и яйцо. Смешайте все ингредиенты до однородной массы. Если смесь получилась очень крутой, можно подлить оставшиеся от разбухших сухарей молоко и сливки.

Влажными руками скатайте из фарша шарики приблизительно 3 см в диаметре. Поджарьте на растительном масле 10—15 минут, периодически встряхивая сковороду, чтобы тефтели равномерно поджарились со всех сторон.



Ревеневый суп с "Бейкер-стрит"

Если верить Артуру Конан Дойлю, великий сыщик Шерлок Холмс и его друг и биограф доктор Ватсон просто обожали ревеневый суп. Правда, он сезонный.

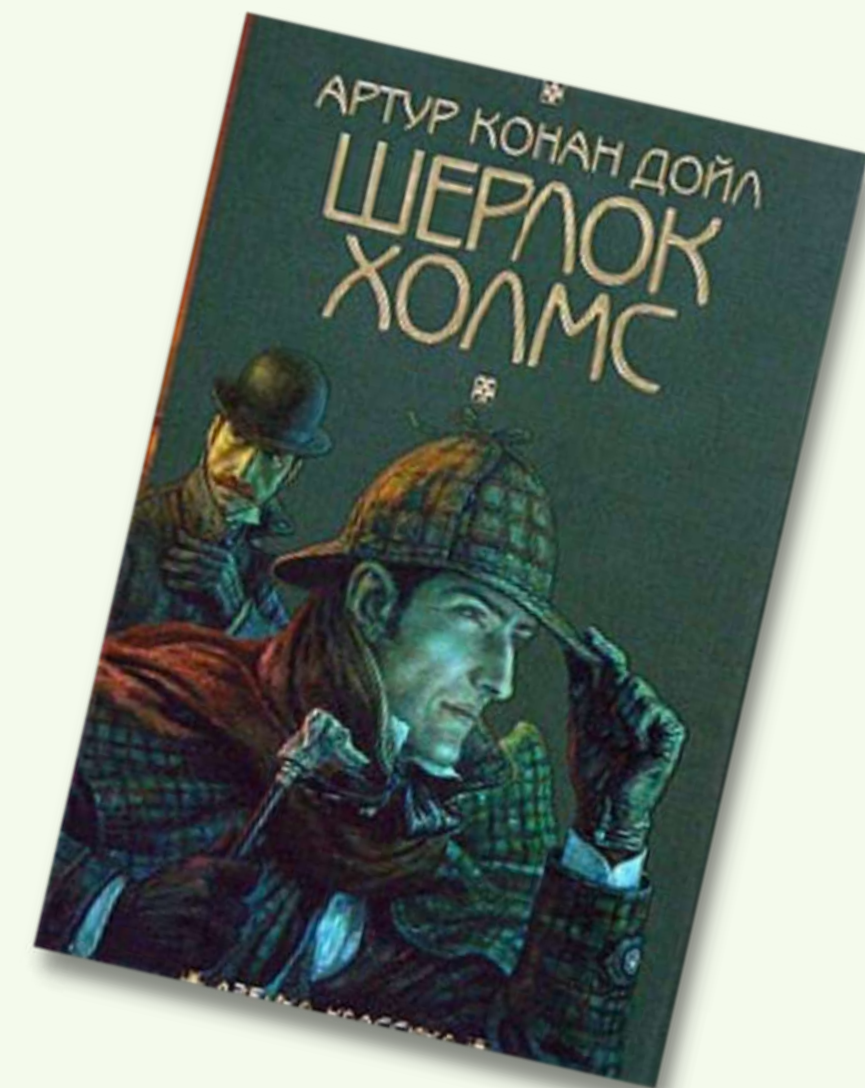
Ингредиенты

Стебли ревеня — 500 г
Изюм — 1/2 стакана

Рис — 1/4 стакана
Сахар

Приготовление

Ревень помыть, очистить от кожицы и нарезать на кусочки. Если вы будете готовить суп из позднего ревеня, не забудьте вымочить его, чтобы удалить вредную щавелевую кислоту, накапливающуюся в стеблях. Для этого залейте кусочки ревеня водой и оставьте на двадцать минут, затем воду слейте. Изюм хорошо промыть. Рис промыть в нескольких водах и отварить. Положить ревеня и изюм в кастрюлю, добавить сахар по вкусу, залить водой и варить минут пятнадцать. В тарелку положить две ложки риса, залить супом и добавить ложку сметаны или взбитых сливок.

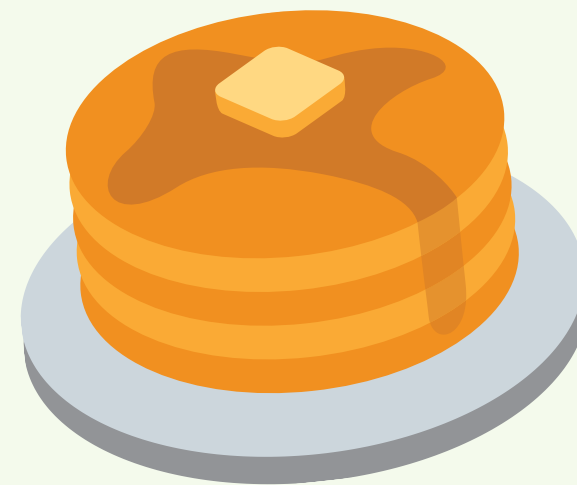
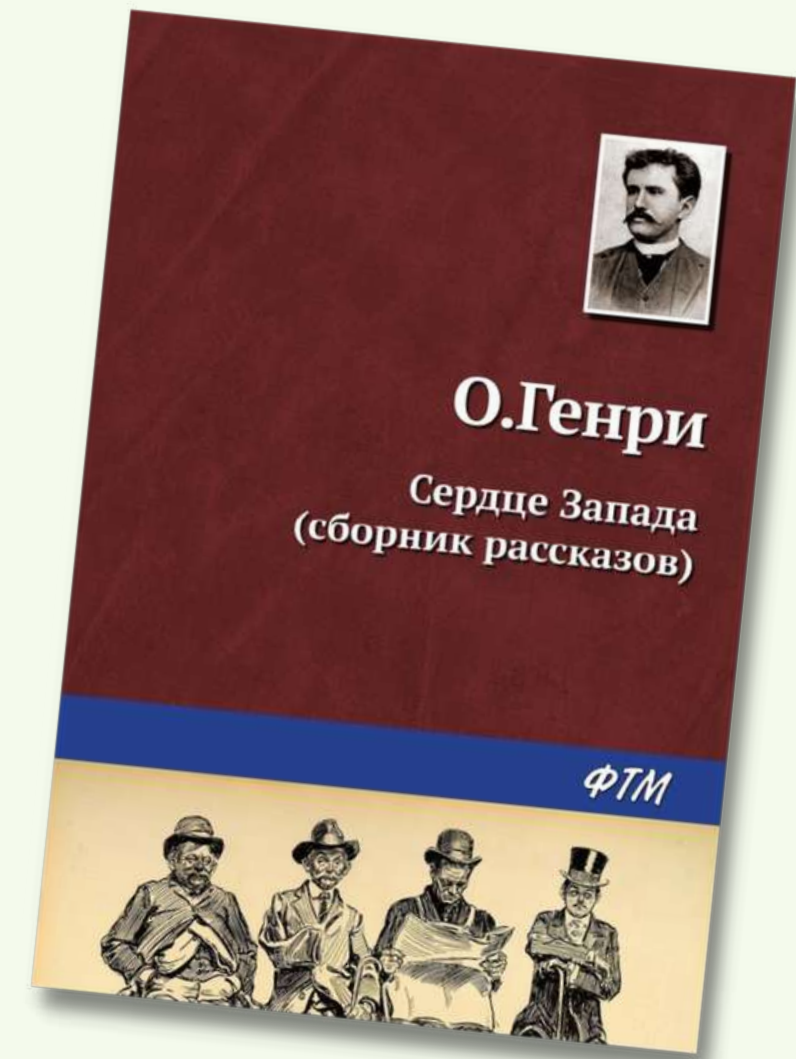


Пышные блинчики

«Рассказывая свою историю, Джек не спеша, но ловко смешивал соответствующие пропорции из своих мешочков и баночек. К концу рассказа он поставил передо мной готовый продукт – пару румяных и пышных блинчиков на оловянной тарелке. Из какого-то секретного хранилища он извлек впридачу кусок превосходного масла и бутылку золотистого сиропа.»

О. Генри "Пиминские блинчики"

В рассказе пиментские блинчики сыграли ключевую роль, в погоне за их рецептом молодой доверчивый скотопас, ставший в будущем поваром, потерял невесту. Смех и грех, сказали бы у нас. Смешно и грустно. Вместе с завитьеватым (замысловатым) сюжетом, как и во многих других новеллах О. Генри, здесь много юмора, а еще потрясающий колорит американских прерий.



Ингредиенты

1 кг пшеничной муки
1600-1700 г молока
60-70 г сахара
8-9 яиц
СОЛЬ
масло топленое

Приготовление

Смешать молоко, яйца, соль, масло топленое, сахар и все хорошо взбить. Затем всыпать просеянную муку, еще раз хорошо перемешать, чтобы не осталось ни одного комочка. Получается желтая сметанообразная масса. На раскаленную с маслом сковороду столовой ложкой налить немного теста. Получаются маленькие, диаметром 4-5 см, пышные блинчики.

Готовые промасленные блинчики подают горкой на тарелке.

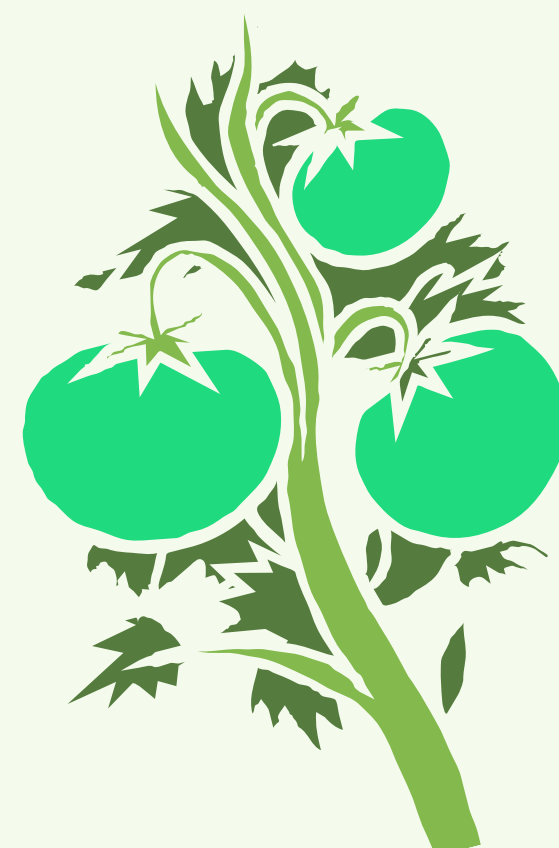


Жареные зеленые помидоры

"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"

Уже само название произведения завораживает. Но распробовать роман Фэнни Флег удастся обычно далеко не с первой страницы. Как и не понять сразу, при чем тут жареные помидоры. А они как раз являются символом жизненной стойкости и любви во всех её проявлениях. А потому попробовать жареные зелёные помидоры непременно стоит. Хотя бы для того, чтобы понять вкус жизни.



Ингредиенты

1 зеленый помидор среднего размера
белая кукурузная мука
жир, вытопленный из бекона
соль
перец

Приготовление

Нарежьте помидоры на ломтики толщиной в полсантиметра, посолите, поперчите, обваляйте в муке.

В большой сковороде разогрейте жир и жарьте помидоры до золотистой корочки с обеих сторон.



Рыба по-креольски

Невозможно забыть, как изголодавшаяся в Таре Скарлетт О`Хара наслаждается вкусной едой в Новом Орлеане. Особое место отведено запечённой в промасленной бумаге рыбе по-креольски, аппетитно расположившейся на подушке из лука и сельдерея, накрытая ярким одеялом из перца, лука и помидоров. Дольки лайма при этом прекрасно оттеняют вкус самой рыбы.



"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 индюшатья печенька; рыба, хитро испеченная в промасленной бумаге, и к ней – лаймы. У Скарлетт никогда не было недостатка в аппетите, ибо стоило ей вспомнить о неизменных земляных орехах, сушеном горохе и сладком картофеле в Таре, как она готова была проглотить буквально все блюда креольской кухни".

Ингредиенты

лимонный перец, сухая паприка, перец чили порошком, черный перец горошком, душистый перец, гвоздика, соль

50 г сливочного масла

оливковое масло

1 лайм

0,5 кг филе трески

2 помидора

1 болгарский перец

стебель сельдерея

зеленая часть порея

2 репчатых луковицы

лавровый лист

4 листа бумаги для выпечки

Приготовление

Филе посыпьте солью и лимонным перцем и отложите.

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

Порежьте лук и перец, положите на рыбу, затем добавьте все специи и посолите.

Сверху выложите помидоры, порезанные кружочками, масло кусочками и полейте оливковым маслом.

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

Готовую рыбу подавайте с дольками лайма.



Ячменные лепёшки от Бильбо Бэггинса

Маленькие герои повести Толкиена пили кофе из большого кофейника и после кексов приступали к поглощению удивительных ячменных лепёшек с маслом. Если самое вкусное все нормальные живые существа оставляют «на сладкое», то можно себе представить, сколь оригинален вкус этого лакомства для гномов. Впрочем, проделав нехитрые манипуляции, можно отведать это лакомство от Бильбо Бэггинса, приготовленное в собственной духовке.



“Только на огонь был поставлен большой кофейник, только гномы, покончив с кексами, перешли на ячменные лепешки с маслом, как вдруг раздался... не звонок, а громкий стук. Целый град ударов обрушился на красивую зеленую дверь Бильбо Бэггинса. Кто-то молотил по ней палкой!”

Дж. Р. Р. Толкин "Хоббит"



Ингредиенты

1 стакан молока
3 стакана ячменной муки
1 пакетик дрожжей
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла
тмин по вкусу

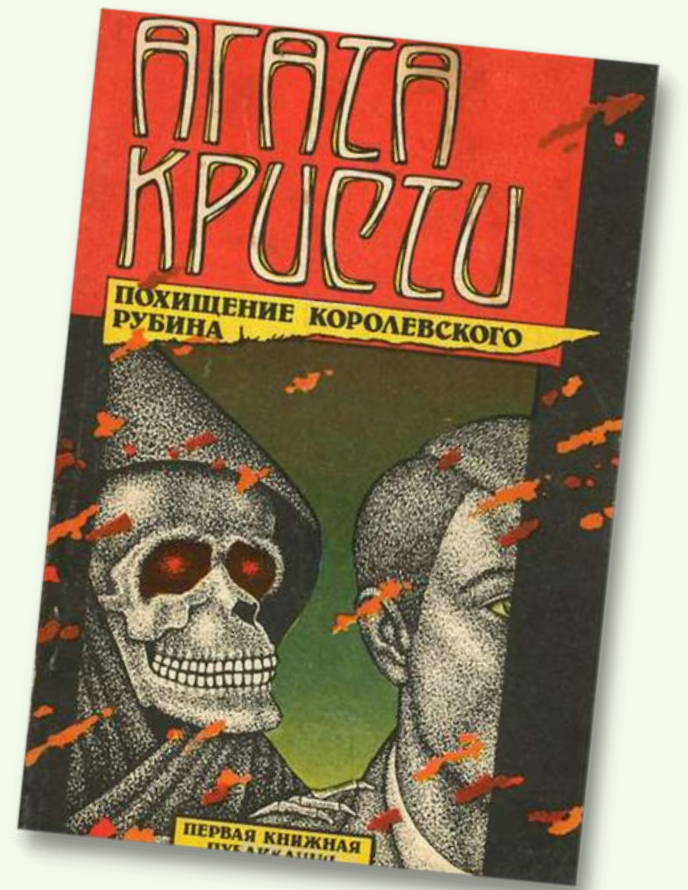
Приготовление

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте сахар, соль, тмин. Добавьте масло и муку и замесите тесто, вымесите его так, чтобы от рук отставало. Оставьте на час в теплом месте. Когда поднимется — обомните и оставьте еще на полчаса. Тесто разделайте на шарики, из каждого раскатайте лепешку. Лепешки выложите на смазанный маслом противень и поставьте в разогретую до 220 градусов духовку на 20 минут. Когда лепешки подойдут, смажьте молоком и выпекайте до готовности при температуре 200 градусов.



Английский рождественский пудинг

Рождественский пудинг, как и другие известные английские традиции, прочно вошел в историю и культуру Англии. Он даже становился одним из центральных героев английских книг! Вот, например, что рассказывает о нем Миссис Росс из детектива Агаты Кристи "Похищение королевского рубина":



"...Настоящий рождественский пудинг должен быть приготовлен за несколько недель до праздника и лежать на холоде; чем дольше он выдерживается - в разумных пределах, конечно, - тем вкуснее он бывает. Я помню, что когда я была ребенком и мы ходили в церковь каждое воскресенье, то мы всегда ждали определенной молитвы, которая служила сигналом для того, чтобы приступить к изготовлению пудингов. В воскресенье произносилась молитва, и не позже следующей недели моя мать обязательно готовила рождественский пудинг. Все живущие в доме должны были прийти на кухню размешивать пудинг и загадать желание. Таков старинный обычай, сэр, и я всегда придерживаюсь его."

Ингредиенты

На 1 пудинг объёмом 1.2 литра или 2 пудинга по 600 мл:

175 гр простой муки

175 гр белых хлебных крошек

175 гр сливочного масла кубиками

175 гр коричневого сахара

2 яйца, взбить

1 порция фруктовой начинки на выбор

Приготовление

1. Смазать жиром 2 по 600 мл формочки для пудинга или 1 на 1.2 л. Соединить муку и крошки. Втереть масло, пока смесь не начнет напоминать крошки. Добавить сахар, фруктовую начинку на выбор и яйца. Размешать, разделить по формочкам и надавить сверху, чтобы он плотно упаковался.

2. Накрыть формочки куском муслина или фольгой, плотно затянуть веревкой и готовить на пару над кастрюлей с кипящей водой в течение 6 часов, если это один пудинг и 4х, если это 2 маленьких. Подливать кипятка, если необходимо.

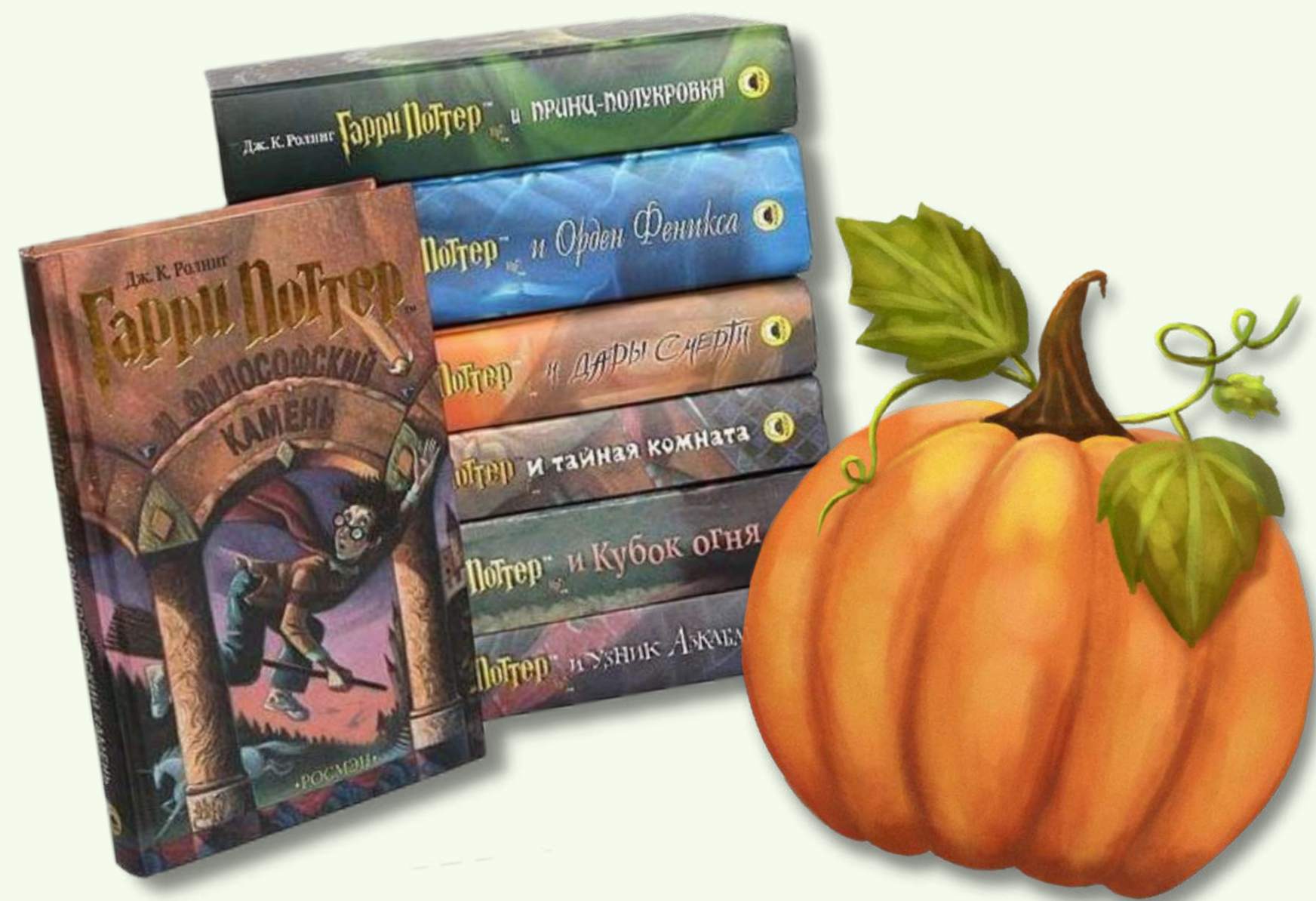
3. Остудить. Накрыть пергаментом и фольгой. Хранить в темном прохладном месте 1 месяц, чтобы пудинг "созрел".

Чтобы разогреть, накрыть чистым муслином или фольгой и опять готовить на пару 2 часа, если это большой пудинг, а маленькие в течение 1 1/2 ч .



Тыквенный пирог

Этот тыквенный пирог навсегда прославили книги про Гарри Поттера. С самой первой книги тыквенный пирог сопровождал Гарри в Хогвартсе - со знакомства с Гермионой и Роном в Хогвардс Экспресс, до праздничных пиров на Хэллоуин и на Тривизадрском турнире.



Ингредиенты

На 6 порций:

50 гр сливочного масла

75 гр сахара

большая щепотка молотого мускатного ореха

2 ст л молотой корицы

400 гр мякоти тыквы, порезанной (или можно кабачок)

225 гр готового песочного теста

1 яйцо

Приготовление

1. Соединить масло, сахар мускат и корицу в большой кастрюле, подогреть слегка, чтобы растопить масло. Добавить тыкву, готовить 10-15 мин до мягкости, помешивая. Остудить.

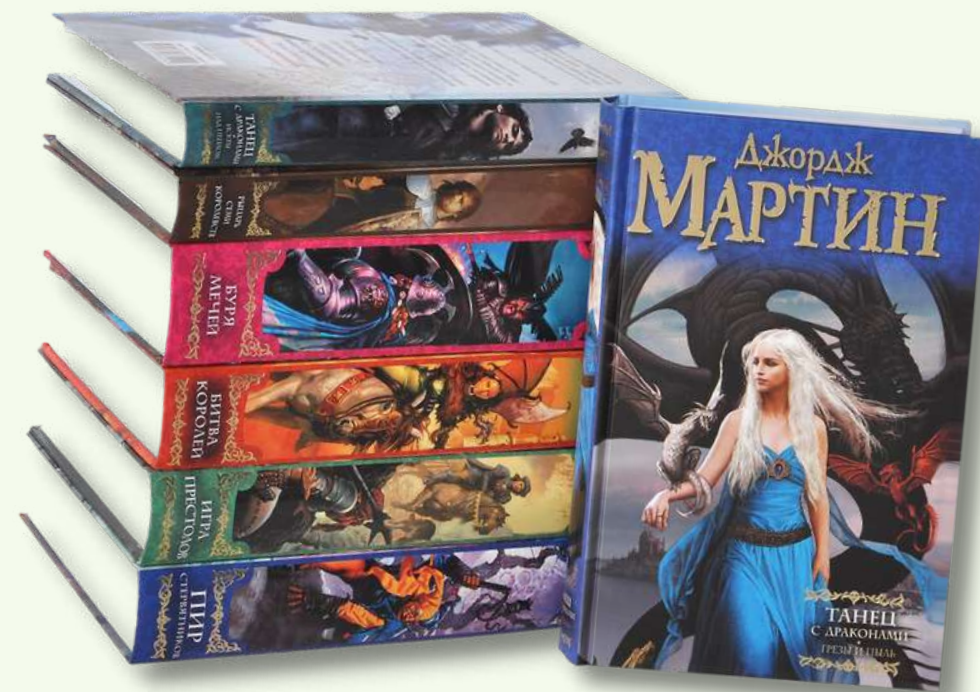
2. Разогреть духовку до 200 гр C/Gas 6 и нагреть в ней противень. Взять круглую форму для пирога диаметром 23 см, раскатать половину теста и проложить дно формы. Сверху выложить тыквенную начинку и раскатать вторую половину теста. Накрыть пирог вторым пластом теста и обрезать края. Из обрезков можно вырезать маленькие листики и прикрепить их на взбитое яйцо на края пирога.

3. Смазать всю поверхность пирога яйцом и посыпать сахаром. Проткнуть 2-3 дырочки в «крышке» пирога, чтобы выходили пары. Поставить форму на разогретый противень и запекать 25-30 мин до золотистого цвета. Подавать теплым или холодным с густыми сливками или сметаной.



Лимонный пирог из произведения "Теснь льда и пламени" Джорджа Мартина

"Потом пошли сласти: пирог с голубями, запеченные яблоки, благоухающие корицей, и лимонный пирог под сахарной глазурью. К этому времени Санса уже настолько наелась, что сумела управиться только с двумя маленькими пирожками с лимоном, невзирая на то, что очень любила их."



Оригинальный рецепт обнаружился в средневековом фолианте Джервайса Маркхэма «Настольная книга английской домохозяйки». Кроме того, подобные пироги упоминаются в книге Джефффри Чосера «Кентерберийские рассказы», где они сравниваются с «баклером» — маленьким средневековым щитом.

Ингредиенты

3 ст. ложки теплого эля
1 ч. ложка быстрорастворимых дрожжей
4 ст. ложки несоленого сливочного масла
34 стакана сахара
2 взбитых яйца
1 ст. ложка мака
сок и цедра одного лимона
два стакана небеленой муки
1/8 ч. ложки соли

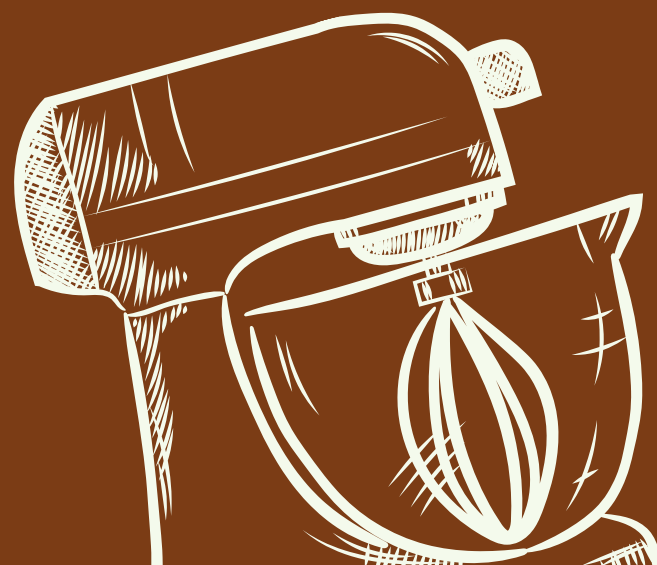
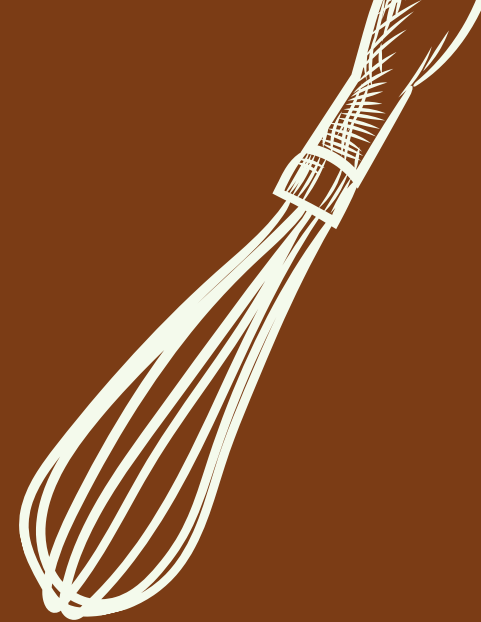
Приготовление

Разведите дрожжи и одну столовую ложку муки в теплом эле. Через несколько минут смесь должна запузыриться. В отдельной миске взбейте масло с сахаром. Добавьте яйца и семена мака, затем лимонный сок и цедру. Аккуратно влейте туда дрожжевую смесь, потом добавьте муку и соль. Используйте столько муки, сколько необходимо, чтобы сделать гладкое толстое тесто. Смажьте формочки маслом и наполняйте их на 2/3 объема. Выпекайте пирожные в среднем отделении духовки при температуре 180 °C в течение 15-20 минут.





Литературные афоризмы о еде





«— Не в пирогах счастье!

— Ты что, с ума, что ли, сошёл? А в чём же ещё?» (с) Астрид Линдгрен
«Малыш и Карлсон, который живёт на крыше»

«Тот, кто ест блины с вареньем, не может быть так уж жутко опасен.»
(с) Туве Янссон «Всё о муми-троллях»

«Хороший обед вызывает наружу все лучшие качества мужчины.»
(с) Джером К. Джером «Трое в лодке, не считая собаки»

«В холодную погоду почему-то ужасно хочется есть. Мы начинаем мечтать о горячем жарком, о теплом яблочном пироге и о других согревающих блюдах, а поскольку мы гораздо удачливей, чем нам кажется, мы обычно получаем все, что хотим, или почти все.» (с)
Роальд Даль «Чарли и шоколадная фабрика»



«Бри - настоящий сыр для мужчины.»
(с) Эрих Мария Ремарк «Триумфальная арка»

«Ничто так не отпугивает ночные кошмары, как горячий шоколад и крепкие объятия.» (с) Нил Гейман «Коралина»

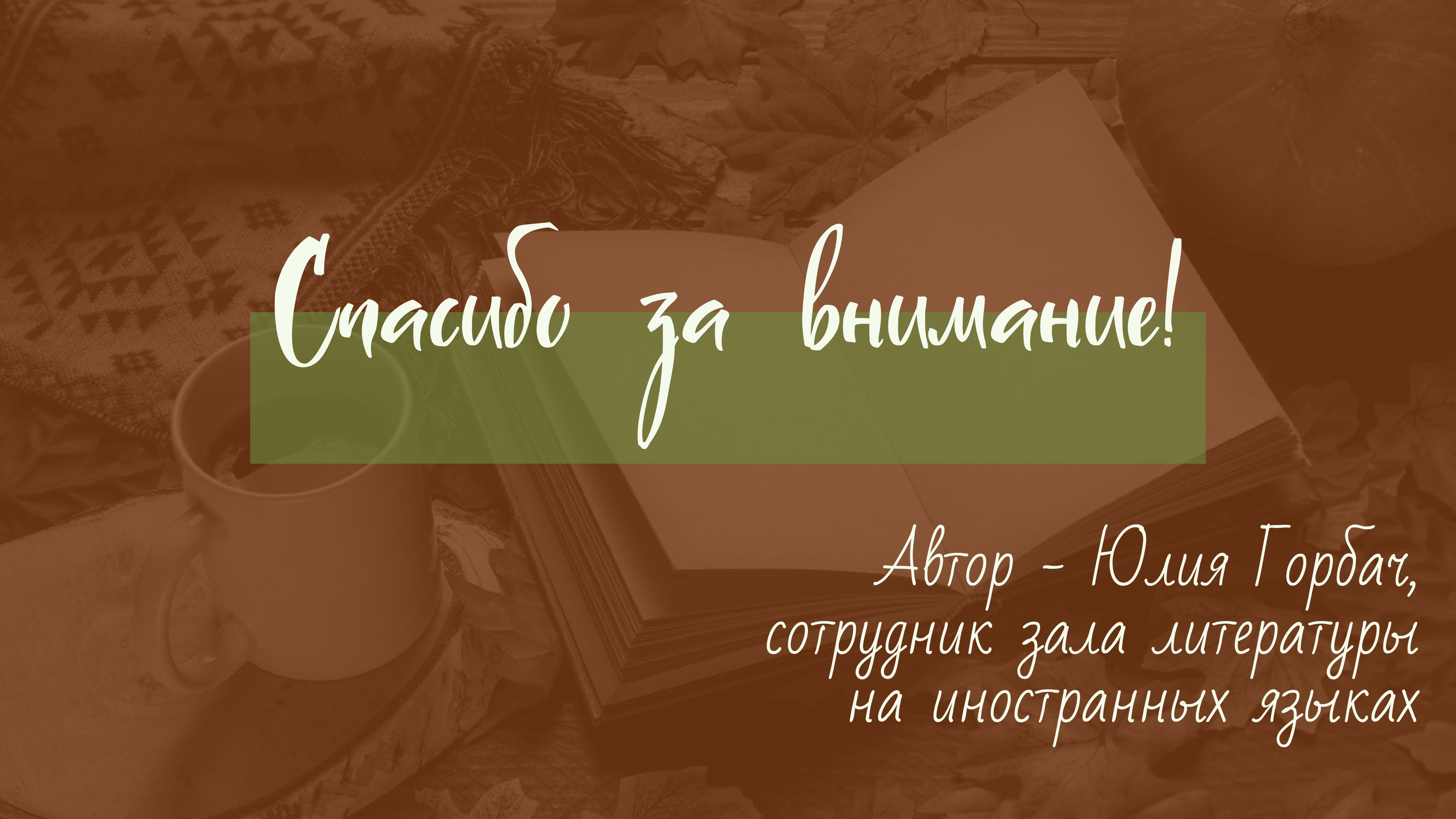
«Все грибы съедобны, но некоторые только раз в жизни. Если не знаешь, что это, – не ешь этого.» (с) Уинстон Грум
«Правила Форреста Гампа»

«Грушевый пирог, приготовленный с мыслями о Катрин, был готов. С какими именно мыслями? Да просто — что опять появился кто-то, ради кого стоило посреди ночи печь грушевый пирог. То есть стоило или не стоило, пока было неясно. Но сама процедура доставляла удовольствие..» (с) Даниэль Глаттауэр
«Рождественский пёс»





Многие произведения, упомянутые в презентации, есть в зале литературы на иностранных языках!



Спасибо за внимание!

Автор – Юлия Горбач,
сотрудник зала литературы
на иностранных языках