



*Центральная городская
библиотека и.п. А.С. Пушкина*

КУШАТЬ ПОДАНО!

*История происхождения и рецепты
известных и популярных в России блюд*



Информационный дайджест



МКУ «Централизованная
библиотечная система»
МО «Город Киров»

Киров
2013

ББК 91.9: 36

К- 96

Составитель:

М.П. Лаптева, гл. библиограф информационно-библиографического отдела Центральной городской библиотеки им. А.С. Пушкина

К- 96

Кушать подано! История происхождения и рецепты известных и популярных в России блюд: информационный дайджест / Центр. гор. б-ка им. А.С. Пушкина; сост. М.П. Лаптева. – Киров, 2013. – 44 с.

Известный французский исследователь, автор книги «Физиология вкуса» Брилья-Саварен однажды заметил, что «судьба наций зависит от того, как они питаются». Возможно, этот афоризм и страдает некоторым преувеличением роли пищи, но одно бесспорно – питание всегда было, есть и будет важнейшей стороной бытия человека.

В том, что и как мы едим, ярко проявляются характерные черты бытового уклада жизни многих поколений наших предков. Еда и все, что с ней связано, - неотъемлемая часть материальной культуры любого народа. Русская кухня вписала в мировую кулинарную книгу сотни рецептов прекрасных кушаний, оставила нам в наследство замечательные традиции стола, в основе которых лежит бережное, уважительное отношение к продуктам питания. Мы можем по праву гордиться этой стороной своей культуры. Проходят годы, десятилетия, века, унося с собой многое... Не является исключением в этом отношении и еда. Меняются продукты питания, совершенствуется кухонная техника. И все же в бездонных кладовых русской кухни хранятся настоящие сокровища, многие кушанья прошлого продолжают оставаться украшением нашего стола, делают современное меню более разнообразным и здоровым.

В дайджест включена информация (литература) о широко известных и популярных блюдах, история происхождения которых связана с Россией и русской кухней (за исключением шарлотки): **бефстроганов, гурьевская каша, пожарские котлеты, салат оливье, шарлотка**. Особенностью этих блюд является то, что в их названии присутствует фамилия человека, с которым связано происхождение блюда, или, как в случае с шарлоткой, – блюдо-посвящение женщине с именем Шарлотта. Хотя эти блюда были изобретены в XIX в., они были и до наших дней остаются одними из самых популярных блюд на столах россиян.

Об известности и популярности блюд, представленных в дайджесте, говорит тот факт, что сведения о них и рецепты этих блюд включены в самые разные книги по кулинарии: в книги по истории кулинарии и русской кухни, в книги с блюдами старинной, ресторанной, диетической кухни и книги о детском питании; в учебную литературу по технологии приготовления пищи и основам кулинарного мастерства; в книги, посвященные кухне народов России; в классические кулинарные сборники и в кулинарные сборники для молодых хозяек; в репринтные кулинарные издания; в справочно-энциклопедическую литературу и др.

Материал в дайджесте расположен следующим образом: сначала идет вступительная статья, из которой можно узнать историю создания и рецепт приготовления блюда, а затем список литературы по конкретному блюду. **Хронологический охват литературы (книги и периодические издания), представленной в дайджесте с 1966 по 2013 гг.; включены переиздания следующих книг: репринтного издания 1892 г. «Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства», кулинарного сборника, изданного в начале XX в. «Как обходиться без мяса», «Книги о вкусной и здоровой пище», впервые выпущенной в 1939 г.**

Информационный дайджест адресован студентам средних профессиональных и высших учебных заведений, чья будущая специальность связана с технологией приготовления пищи и кулинарией, преподавателям этих учебных заведений, а также всем, кто интересуется историей кулинарии и русской кухней, любит готовить. Вся рекомендованная в дайджесте литература имеется в фондах Центральной городской библиотеки им. А.С. Пушкина.

Условные обозначения (отделы библиотеки):

аб, чз – абонемент отраслевой литературы;

оф – основной фонд;

до – детский отдел



БЕФСТРОГАНОВ

Бефстроганов (от фр. *Bœuf Stroganoff* — «говядина по-строгановски») — популярное блюдо из мелких кусочков скобленного или нарезанного мяса в соусе. Также могут иметь место названия «Беф-Строганов», «Беф а-ля Строганов», мясо по-строгановски. Название этого блюда происходит от двух слов: французского *bœuf* («беф»), что в переводе означает бык или говядина и русской фамилии Строганов.

История блюда. По мнению В.В. Похлёбкина, признанного исследователя истории кулинарии, блюдо возникло не ранее второй половины 90-х годов XIX века. Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795-1891), последнего в роду Строгановых. В научном мире он был известен тем, что подарил Томскому университету громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет его предками, а также тем, что основал Одесский университет, именованный первоначально Новороссийским. Долгое время А.Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии. Жил в Одессе, где его избрали после отставки почетным гражданином города.

Человек очень богатый, А.Г. Строганов по обычаю русских вельмож держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой прилично одетый горожанин мог зайти в специально отведенное для этих целей помещение в особ-

няка графа на обед. Вот для такого открытого стола один из поваров Строганова удачно объединил технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приемами русской кухни (соус подается не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом), появилось своеобразное русско-французское блюдо: обжаренные мелкие кусочки мяса под соусом. Блюдо довольно быстро и просто готовилось, удобно делилось на порции, к нему подходил незатейливый гарнир в виде отварного картофеля или отварного риса, и, что самое главное, оно было вкусным. Славу и рецепт блюда вездесущие одесситы, которые, разумеется, сами придумали для него название, разнесли по всей России и за ее пределы.

По другой версии, служивший у Строганова французский повар Андре Дюпон изобрёл блюдо для удобства графа, у которого к старости выпали зубы и он был не способен прожевать обыкновенный бифштекс.

Существует еще одна версия происхождения бефстроганова: якобы рецепт блюда родился не в России, а во Франции. Об этом пишет автор немецкой книги о династии Строгановых Татьяна Меттерних, урожденная Васильчикова. Она утверждает, что граф Сергей Строганов сообщил рецепт блюда шеф-повару знаменитого парижского ресторана «Maxim». Можно было бы с этим и согласиться, но ресторан «Maxim» открыли в 1893 г., а за пять лет до этого вышел французский «Кулинарный путеводитель», где среди прочих рецептов уже значился *boeuf Stroganoff*.

Популярности бефстроганов среди отечественных едоков способствовал выход в 1861 г. книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», в которой среди многочисленных рецептов имеется и «говядина по-строгановски с горчицею».

После 1917 г. вместе с русскими эмигрантами классический рецепт бефстроганова, обогащаясь деталями, начал триумфальное шествие по всему миру, а после Второй мировой войны прочно закрепился в номенклатуре международной ресторанной кухни как «русское блюдо», хотя на самом деле таковым не является. Бефстроганов - отнюдь не националь-

ное блюдо, а типичное порождение поварского искусства. Изобретенное французским поваром, приспособленное к русским нравам, оно добавило к славе фамилии Строгановых еще один повод не забывать эту щедрую династию купцов, промышленников и государственных деятелей.

Рецепт бефстроганов по реконструкции В. В. Похлёбкина. Точный рецепт классического блюда не сохранился, в течение многих лет и во многих странах в рецепт вносились различные изменения, в основном, приводившие к утрате целостности и технологии блюда. Данный рецепт наиболее приближен к оригинальному по реконструкции В.В. Похлёбкина.

Говядину легко отбить в куске. Нарезать мясо тонкими ломтиками, толщиной около 0,5 сантиметра, при этом обычное правило нарезания мяса поперёк волокон приобретает обязательный характер. Панировать ломтики в муке. В сковороде налить масло, дно сковороды выложить репчатым луком, нарезанным кружками, с тем, чтобы не допустить соприкосновения мяса с посудой. На большом огне быстро обжарить ломтики мяса до появления коричневого цвета, отличающегося в известной степени лакированной поверхностью.

Обжаривание — самый важный этап в приготовлении блюда, при правильном предварительном прокаливании масла и небольшой порции мяса, обжаривание в любом случае не должно занять более 5 минут, а правильнее 2-3 минуты. Долгое обжаривание непременно приведёт к утрате сочности ломтиков. После кратковременного обжаривания залить сметаной, смешанной с томатной пастой — пропорции тут исключительно вкусовые, понятно, что сметаны должно быть больше. Тушить под крышкой, в зависимости от качества мяса от 15-20 минут, до одного часа. Из пряностей — только черный перец. В одном из рецептов начала XX века рекомендуется влить в сметану ложку-другую мадеры.

Наилучший гарнир для блюда (по мнению В. В. Похлёбкина) — жареный во фритюре картофель с добавлением долек свежего помидора. Бефстроганов и гарнир непременно подаются горячими, поскольку остывшее блюдо теряет как во вкусе, так и в консистенции.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Главы из книг

Васильева, Э.Ю. Бефстроганов: [рецептура блюда: продукты и компоненты для соуса; способ приготовления] / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев // Васильева, Э.Ю. Приглашаем к столу / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев. – Чебоксары, 1991. – С. 161.

36.99 В-19 (оф)

Войтинская, С.Е. Свинина по-строгановски: [рецептура блюда на 1 порцию и способ приготовления] / С.Е. Войтинская, К.Г. Дунцова // **Войтинская, С.Е. Блюда из свинины** / С.Е. Войтинская, К.Г. Дунцова. – М., 1966. – С. 54.

36.99 В-65 (оф)

Вольпер, И.Н. Беф-строганов: [краткая история мясного блюда] / И.Н. Вольпер // **Вольпер, И.Н. Легенды и быль о продуктах** / И.Н. Вольпер. – М., 1969. – С. 24-26.

36 В-71 (оф)

Ганецкий, И.Д. Беф-строганов из вареного мяса. Беф-строганов из вырезки: [рецептура диетического блюда на 1 порцию и способ его приготовления] / И.Д. Ганецкий // **Ганецкий, И.Д. Диетические блюда** / И.Д. Ганецкий. – 2-е изд. – М., 1969. – С. 185-186.

36.99 Г-19 (оф)

Головков, А.Э. Бефстроганов: [рецепт блюда] / А.Э. Головков // **Головков, А.Э. Разносолы деревенской кухни** / А.Э. Головков. – М., 1989. – С. 172.

36.99 Г-61 (чз, оф, до)

Беф-строганов в сметанном соусе. Беф-строганов из печени: [рецепты приготовления мясных блюд в аэрогриле] // **Готовим в аэрогриле** / авт.-сост Л.А. Калугина. – М., 2011. – С. 47, 204.

36.99 Г-74 (аб)

Беф-строганов: [рецепт блюда, приготовленного в домашних условиях] // **Готовим сами.** – Киров, 1989. – С. 31-32.

36.99 Г-74 (аб)

Беф-строганов: [рецепт блюда из главы «Жареное мясо»]

// **200 кулинарных рецептов из мяса.** – М., 1990. – С. 36.

36.99 Д-23 (аб, оф)

Бефстроганов: [рецепт блюда]

// **Европейская кухня.** – М., 1997. – С. 282.

36.99 Е-24 (аб)

Захарова, Л.Ф. Бефстроганов: [краткая история блюда и рецепт его приготовления] / Л.Ф. Захарова, Е.И. Толчинская

// **Захарова, Л.Ф. Путешествие в страну Кулинарию** / Л.Ф.Захарова, Е.И. Толчинская. – Кишинев, 1986. – С. 44-45.

36.99 З-38 (чз)

Беф-строганов. Беф-строганов из печенки: [классические рецепты блюд из главы «Жареное мясо»]

// **Книга о вкусной и здоровой пище** / под ред. А.А. Покровского. – 9-е изд., стереотип. – М., 1989. – С. 141, 145.

36.99 К-53 (аб)

Ковалев, В.М. Говядина по-строгановски с горчицей: [рецептура и способ приготовления блюда из русской кухни] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// **Ковалев, В.М. 500 рецептов славянской трапезы** / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1992. – С. 114.

36.99 К-56 (чз)

Ковалев, В.М. Беф-строганов: [краткая история блюда из русской кухни и рецепт его приготовления] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// **Ковалев, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи** / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1990. – С. 190-191: фот.

36.99 К-56 (аб, чз, оф)

Ковалев, Н.И. Печень по-строгановски: [рецепт блюда из русской кухни] / Н.И. Ковалев

// **Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне:** о блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола / Н.И. Ковалев. – М., 1992. – С. 126.

36.99 К-56 (аб, чз)

Ковалев, Н.И. Бефстроганов. Печень по-строгановски: [рецепты блюд] / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова

// **Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи:** учебник для сред. спец. учеб. заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова / под ред. М.А. Николаевой. – М., 2008. – С. 299-300.

36.99 К-56 (2005 – чз, 2008 - аб)

Ковалев, Н.И. Бефстроганов: [краткая история блюда и рецепт его приготовления] / Н.И. Ковалев

// **Ковалев, Н.И. Энциклопедия гурмана:** о продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории / Н.И. Ковалев. – СПб, 1996. – С. 243-244.

36.99 К-56 (аб)

Козлова, С.Н. Бефстроганов. Печень по-строгановски: [рецепты приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов] / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина

// **Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд:** учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 3-е изд., стер. – М., 2007. – С. 102-103.

36.99 К-59 (аб)

Бефстроганов. Печень по-строгановски: [рецепты блюд]

// **Кулинарные рецепты** / А.Т. Морозов [и др.]. – М., 1991. – С. 223, 226.

36.99 К-90 (чз, оф)

Беф-строганов: [рецепт блюда из русской кухни]

// **Кухни стран мира:** Приятного аппетита / Г. Линде, Х. Knobloch. Домашние заготовки / сост. Б. Кравченко, Е. Кравченко. Сервировка стола. – М., 1993. – С. 63.

36.99 К-95 (оф)

Бефстроганов с грибами. Бефстроганов из печенки: [рецепты мясных блюд, приготовленные в микроволновой печи]

// **Кухня микроволновой печи:** сборник рецептов. – Мн., 1997. – С. 146.

36.99 К-95 (аб)

Лемкуль, Л.М. Бефстроганов с картофелем «пайль»: [рецепт блюда] / Л.М. Лемкуль

// **Лемкуль, Л.М. Приготовлено на растительном масле** / Л.М. Лемкуль. – М., 1981. – С. 62.

36.99 Л-44 (чз)

Линде, Г. Беф-строганов: [рецепт национального блюда из отечественной кухни] / Г. Линде, Х. Knobloch

// **Линде, Г. Приятного аппетита: Кругосветное путешествие по кухням разных народов** / Г. Линде, Х. Knobloch. – М., 1971. – С. 65.

36.99 Л-59 (чз, оф)

Маслов, Л.А. Бефстроганов (жареный): [кулинарная характеристика блюда из мяса]. Печенка говяжья по-строгановски: [кулинарная характеристика блюда из мясопродуктов] / Л.А. Маслов

// Маслов, Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий: учеб. пособие для технол. отделений техникумов / Л.А. Маслов. – М., 1982. – С. 131, 134.

36.99 М-31 (оф)

Бефстроганов. Бефстроганов с грибами: [рецепты блюд, приготовленные в микроволновой печи]

// Микроволновая кухня каждый день: 667 рецептов / сост. Ю.Р. Васильев. – М., 1995. – С. 79-80.

36.99 М-59 (аб, чз)

Беф-строганов. Беф-строганов с картофелем «пайль». Беф-строганов со свежими грибами. Говядина по-строгановски с горчицей. Беф-строганов из печени: [рецепты блюд]

// Мясные блюда: книга о том, как приготовить вкусную пищу из обычных продуктов / сост. Е.Н. Зотина. – Ижевск, 1992. – С. 113-114, 126, 188-189.

36.99 М-99 (аб)

Новоженков, Ю.М. Бефстроганов. Печень по-строгановски: [рецепты блюд из мяса и мясных субпродуктов] / Ю.М. Новоженков, А.И. Титюник

// Новоженков, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для техн. училищ / Ю.М. Новоженков, А.И. Титюник. – М., 1982. – С. 58-59.

36.99 Н-74 (аб, оф)

Бефстроганов из говядины с овощами: [рецепт блюда]

// О продуктах и культуре потребления / Е.М. Каневский [и др.]. – 2-е изд., перераб. – М., 1988. – С. 188-189.

36.99 О-11 (чз, оф)

Говядина строгановская (бефъ Строгановъ): [рецепт блюда из репринтного издания «Образцовая кухня» 1892 г.]

// Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства: 3000 рецептов, проверенных практикой: репринт. изд. 1892 г. / сост. П.Ф. Симоненко. – М., 1991. – С. 127-128.

36.99 О-23 (оф, до)

Павлова, Л.В. Мясо жареное: [жаренье мелкими кусками, в т.ч. приготовление бефстроганов] / Л.В. Павлова, В.А. Смирнова

Павлова, Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи: учеб. пособие для технол. отделений техникумов / Л.В. Павлова, В.А. Смирнова. – М., 1983. – С. 78.

36.99 П-12 (оф)

Похлёбкин, В.В. Бефстроганов: [описание мясного блюда, его история и способ приготовления] / В.В. Похлёбкин

// Похлёбкин, В.В. О кулинарии от А до Я: словарь-справочник / В.В. Похлёбкин. – Мн., 1988. – С. 20-21.

36.99 П-64 (чз)

Рецепт бефстроганова из говядины: [количество продуктов на одну порцию блюда; способ приготовления]. Печень по-строгановски: [рецепт блюда]

// Профессия повар / авт.- сост. В.А. Барановский. – Мн., 2006. – С. 168-169, 187-188.

36.99 П-84 (аб)

Бефстроганов с грибами: [рецепт блюда на 4 порции, приготовленного в микроволновой печи]

// Рецепты микроволновой печи: Быстро! Вкусно! Удобно! – М., 1995. – С. 75-76.

36.99 Р-45 (аб, чз)

Бефстроганов: [рецепт мясного блюда]

// Сборник кулинарных рецептов. – Луганск, 1991. – С. 31.

36.99 С-23 (оф)

Сопина, Л.Н. Бефстроганов: [рецепт мясного блюда из главы «Мясные горячие блюда»] / Л.Н. Сопина

// Сопина, Л.Н. Пособие для повара/ Л.Н. Сопина. – М., 1990. – С. 162.

36.99 С-64 (оф)

Сопина, Л.Н. Бефстроганов: [рецепт мясного блюда] / Л.Н. Сопина, С.Г. Хозяева

// Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учеб. пособие / Л.Н. Сопина, С.Г. Хозяева. – М., 1985. – С. 157-158.

36.99 С-64 (чз)

Субботин, С.С. Бефстроганов: [рецепт блюда, которое пользуется большой популярностью у народов Прикамья] / С.С. Субботин

// **Субботин, С.С. Пермская кухня** / С.С. Субботин. – 2-е изд., доп. – Пермь, 1991. – С. **113-114**.

36.99 С-89 (аб, оф)

Татарская, Л.Л. Бефстроганов: [рецепт жареного мясного блюда для детского питания] / Л.Л. Татарская, Н.Г. Бутейкис

// **Татарская, Л.Л. Кулинария и организация производства детского питания: учебник для сред. ПТУ** / Л.Л. Татарская, Н.Г. Бутейкис. – 2-е изд. перераб. и доп. – М., 1988. – С. **110**.

36.99 Т-23 (оф)

[Бефстроганов. Печень по-строгановски: характеристика приготовления блюд из мяса и мясных субпродуктов]

// **Технология производства продукции общественного питания: учебник для студентов вузов** / В.С. Баранов [и др.]. – М., 1986. – С. **300**.

36.99 Т-38 (оф)

Усов, В.В. Бефстроганов: [рецепт блюда] / В.В. Усов

// **Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов сред. проф. образования** / В.В. Усов. – М., 2007. – С. **539**.

36. 99 У-76 (аб)

Усов, В.В. Печень по-строгановски. Бефстроганов: [рецепты блюд из мясных субпродуктов и мяса] / В.В. Усов

// **Усов, В.В. Русская кухня: холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования** / В.В. Усов. – М., 2007. – С. **281, 321, 386**.

36.99 У-76 (чз)

Успенская, Н.Р. Бефстроганов: [краткая характеристика приготовления мясного блюда] / Н.Р. Успенская

// **Успенская, Н.Р. Практическое пособие для повара: учеб. пособие для проф.-техн. училищ** / Н.Р. Успенская. – М., 1982. – С. **145**.

36.99 У-77 (оф)

Фатов, М.Ф. Бефстроганов. Печень по-строгановски: [рецепты мясных блюд из ресторанной кухни] / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков

// **Фатов, М.Ф. 1000 блюд ресторанной кухни** / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков; под ред. Н.И. Ковалева. – М., 1985. – С. **129-130, 162**.

36.99 Ф-27 (чз, оф)

Статьи из периодических изданий

Сокольский, И. Говядина для генерал-губернатора: [об истории появления в России мясного блюда – мясо по-строгановски, бефстроганов и графе Александре Григорьевиче Строганове (1795-1891), благодаря которому блюдо получило свое название; несколько рецептов бефстроганов, которые используются в России и за рубежом: во Франции и в США] / И. Сокольский // **Наука и жизнь. – 2010. - № 1. – С. 134-135: портр., фот.**



ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Каши занимают в нашей кухне совершенно особое место, и не просто так, ведь они насыщают организм энергией, дарят здоровье и долголетие. Одной из самых интересных каш традиционной русской кухни является гурьевская каша – очень интересное, вкусное и полезное блюдо.

Казалось бы, что может быть проще манной каши. Фантазия же и мастерство русских кулинаров позволили превратить это прозаическое блюдо в подлинный шедевр, украшение любого праздничного стола. Гурьевская каша – это одновременно второе блюдо и десерт, поэтому ее так любят дети.

История блюда. Название каши связывают с именем министра финансов России графа Дмитрия Александровича Гурьева (1751-1825). Д.А. Гурьев слыл человеком ловким. Получив домашнее образование, в 21 год начал служебную карьеру, удачно женился на графине Прасковье Николаевне Салтыковой, которая ввела его в круг аристократии, и вовремя примкнул к кружку лиц, окружавших юного императора Александра I. Гофмейстер, сенатор, действительный тайный советник, член Государственного совета, министр финансов (1810-1823) Дмитрий Александрович считал себя большим знатоком кулинарного дела и слыл «первым гастрономом в Петербурге». Д.А. Гурьев до начала своей финансовой карье-

ры много путешествовал, был хорошо знаком с тонкостями европейской кухни. Судя по описаниям многим дошедших до нас блюд, носящих название «гурьевских», он пытался простым традиционным блюдам русской кухни придать более изысканный вкус. О его званных обедах ходили слухи не только в Петербурге, но и по всей империи, их роскошь и разнообразие поражали даже выдавших виды иностранных дипломатов. Гурьев сам изобретал новые блюда, которые по его указаниям готовили на кухне.

По одной из версий граф Д.А. Гурьев изобрел кашу в честь победы над Наполеоном. Однако более достоверна такая история создания этого блюда. В журнале «Исторический вестник» за 1900 г. была опубликована статья орловского археолога князя А.Л. Голицына «Историческая справка о гурьевской каше», в которой он рассказал о том, что среди бумаг Орловского губернского правления обнаружил купчую крепость, согласно которой граф Д.А. Гурьев купил у орловского помещика Г.А. Юрисовского семью Захара Кузьмина, сына Аксенова, из деревни Сурьянино. Таких купчих совершалось великое множество, но в данном случае речь шла о покупке крепостного в возрасте пятидесяти трех лет, учившегося кулинарному искусству у французских поваров в Москве и прославившего фамилию своего нового хозяина.

Предыстория этой покупки состояла в том, что однажды граф Гурьев обедал в имении отставного майора Оренбургского драгунского полка Григория Александровича Юрисовского. После обильного обеда на десерт была подана очень красиво оформленная и прекрасная на вкус каша. Попробовав это блюдо, граф настолько был удивлен и расчувствован, что велел позвать в столовую повара и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каши министр финансов не ел еще никогда, хотя слыл большим гурманом. Сразу же завязался торг и вскоре семья крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина (Кузмина) стала собственностью графа Гурьева и переехала в Санкт-Петербург.

Кого только не потчевал Д.А. Гурьев этой удивительной кашей, и всегда она вызывала у гостей неподдельное восхищение. Гости графа Гурьева стали воздавать хвалу великолеп-

ной каше, неизменно подававшейся в его доме на десерт. Постепенно эту кашу научились готовить во многих домах московской знати, а поваренные книги сделали ее известной далеко за пределами России, и везде она называлась кашей гурьевской, имя же действительного ее изобретателя – повара Захара Кузьмина, как это часто случается, забылось.

Рецепт гурьевской манной каши. Изобретенная в начале XIX в. гурьевская каша, истинный шедевр русского кулинарного искусства, за 200 лет своего существования претерпевала многочисленные изменения, но неизменными оставались основные ее компоненты: манная крупа, молочные или сливочные пенки, орехи, фрукты и ваниль.

В отличие от наших дней во времена графа Гурьева манная крупа считалась редкостью и стоила дорого. Классическим правилом ее варки было соблюдение необходимых пропорций: на пол-литра молока требовалось 100-150 г. крупы (5:1 по объему). Молоко доводили до кипения и всыпали ситом манную крупу, предупреждая тем самым образование плотных комков. Варили 1-2 минуты, все время помешивая, снимали с огня, плотно закрывали крышкой и давали постоять до полного разбухания.

Молочные или сливочные пенки готовили из свежего цельного молока либо сливок. Широкую невысокую кастрюлю или глубокую чугунную сковороду с молоком либо сливками ставили в разогретую духовку. Крепкие румяные пенки снимали лопаточкой. Главным условием было не доводить пенки до темно-коричневого цвета – иначе они начинали горчить. Таким способом получали до 10 пенок.

Фундук, грецкие и миндальные орехи ошпаривали кипятком и очищали от тонкой кожицы. Часть орехов измельчали, а другую целиком или половинками обваливали в мелко истолченном сахаре и обжаривали в духовке до образования светло-коричневой карамельной пленки.

Излюбленными свежими фруктами и ягодами были абрикосы, груши, клубника, земляника, малина. Фрукты резали пополам или на дольки, из абрикосов удаляли косточки.

Если в дело шли ванильные палочки, то их клали в молоко. Если же использовали ванильный порошок, его высыпали в манную кашу при варке.

На конечной стадии приготовления гурьевской каши форму для выпечки смазывали сливочным маслом, на дно клали слой подготовленной к запеканию манной каши толщиной 2 см, разравнивали, выкладывали нарезанные фрукты, ягоды, измельченные орехи, накрывали пенками. На пенки клали второй слой каши, еще один слой фруктов и вновь накрывали пенками. Форму с кашей помещали в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут. Готовую кашу украшали карамелизированными цельными орехами, фруктами и ягодами, посыпали ванильной сахарной пудрой и в горячем виде подавали к столу.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Главы из книг

Рецепт каши Захара Кузьмина: [рецепт каши; история изобретения каши, которую обычно называют гурьевской кашей]

// Блюда из яиц и молока / сост. Н.И. Кострова. – Ижевск, 1992. – С. 109-110.

36.99 Б-71 (аб, оф)

Захарова, Л.Ф. Гурьевская каша: [краткая история создания блюда; состав и технология приготовления каши Захара Кузьмина (гурьевская каша)] / Л.Ф. Захарова, Е.И. Толчинская

Захарова, Л.Ф. Путешествие в страну Кулинарию / Л.Ф. Захарова, Е.И. Толчинская. – Кишинев, 1986. – С. 79-80.

36.99 З-38 (чз)

Гурьевская каша: [рецепт из переиздания кулинарного сборника начала XX в.]

// Как обходиться без мяса. – Киров, 1991. – С. 92.

36.99 К-16 (чз, оф, до)

Гурьевская каша: [классический рецепт блюда из главы «Пудинги и другие сладкие блюда»]

// Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. А.А. Покровского. – 9-е изд., стереотип. – М., 1989. – С. 319.

36.99 К-53 (аб)

Ковалев, В.М. Гурьевская каша: [история блюда; об истинном изобретателе каши – поваре графа Д. Гурьева – Захаре Кузьмине; рецепт каши Захара Кузьмина из главы «Мучные и крупяные блюда»] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// Ковалев, В.М. 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1992. – С. 221-222.

36.99 К-56 (чз)

Ковалев, В.М. Гурьевская каша: [история и рецепт блюда русской кухни из главы «Что ели наши предки?»] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// Ковалев, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1990. – С. 111-112: фот.

36.99 К-56 (аб, чз, оф)

Ковалев, Н.И. Каша гурьевская: [рецепт блюда из русской кухни] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне: о блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола / Н.И. Ковалев. – М., 1992. – С. 37-38.

36.99 К-56 (аб, чз)

Ковалев, Н.И. Каша с орехами: [рецепт каши из русской кухни, известной под названием «гурьевская»] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев. - Л., 1990. – С. 60.

36.99 К-56 (аб, чз, оф)

Ковалев, Н.И. Кто же все-таки изобрел кашу гурьевскую?: [история изобретения блюда; рецепты: каша гурьевская из гречневых круп, каша гурьевская с орехами, каша гурьевская манная сладкая (по книге Е. Молоховец)] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Энциклопедия гурмана: о продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории/ Н.И. Ковалев. – СПб, 1996. – С. 226-227.

36.99 К-56 (аб)

Гурьевская каша: [рецепт блюда]

// Кулинарные рецепты / А.Т. Морозов [и др.]. – М., 1991. – С. 378.

36.99 К-90 (чз, оф)

Каша гурьевская: [рецепт блюда, приготовленного в микроволновой печи]

// Кухня микроволновой печи: сб. рецептов. – Мн., 1997. – С. 354-355.

36.99 К-95 (аб)

Гурьевская каша: [рецепт блюда из русской кухни]
// **Кухня народов СССР**/ сост. Т.В. Реутович. – 2-е изд., доп. – Мн.,
1983. – С. **28-29**.

36.99 К-96 (чз)

Лемкуль, Л.М. Замороженная гурьевская каша: [рецепт блюда к
праздничному столу]/ Л.М. Лемкуль

// **Лемкуль, Л.М. Праздничный стол** / Л.М. Лемкуль. – 3-е изд. – М.,
1979. – С. **161-162**.

36.99 Л-44 (оф)

Магидов, Я.И. Каша манная «Гурьевская» с орехами и фруктами:
[рецепт популярного сладкого блюда] / Я.И. Магидов

// **Магидов, Я.И. Сладкие блюда**/ Я.И. Магидов. – М., 1974. –
С. **109-110**.

36.99 М-12 (оф)

Маслов, Л.А. Гурьевская каша (каша манная с фруктами): [рецепт
русского национального блюда] / Л.А. Маслов

// **Маслов, Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий**:
учеб. пособие для технол. отделений техникумов / Л.А. Маслов. – М.,
1982. – С. **175-176**.

36.99 М-31 (оф)

Гурьевская каша: [рецепт блюда, приготовленного в микроволно-
вой печи]

// **Микроволновая кухня каждый день: 667 рецептов** /сост.
Ю.Р. Васильев. – М., 1995. – С. **257-258**.

36.99 М-59 (аб, чз)

Морозов, А.Т. Гурьевская каша: [рецепт сладкого блюда] / А.Т. Мо-
розов

// **Морозов, А.Т. Сладкие блюда** / А.Т. Морозов. – М., 1981. – С. **79**.

36.99 М-80 (аб, оф)

Гурьевская каша: [рецепт блюда]

// **Мучные и крупяные изделия** / сост. Н.Г. Астров. – Мн., 1983. –
С. **118**.

36.99 М-92 (чз)

Новоженков, Ю.М. Гурьевская каша: [рецепт горячего сладкого блю-
да] / Ю.М. Новоженков, А.И. Титюник

// **Новоженков, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд**: учеб. посо-
бие для техн. училищ / Ю.М. Новоженков, А.И. Титюник. – М., 1982. – С. **69**.

36.99 Н-74 (аб, оф)

Каша гурьевская: [рецепт блюда из репринтного издания «Образцовая кухня» 1892 г. из главы «Сладкие блюда»]

// **Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства: 3000 рецептов, проверенных практикой:** репринт. изд. 1892 г. / сост. П.Ф. Симоненко. – М., 1991. – С. 332.

36.99 О-23 (оф, до)

Похлёбкин, В.В. Гурьевская каша: [рецепт блюда русской кухни: подготовка орехов, пенек и манной каши; приготовление гурьевской каши] / В.В. Похлёбкин

// **Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов: основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура** / В.В. Похлёбкин. – М., 1978. – С. 41-42.

36.99 П-64 (чз)

Похлёбкин, В.В. Гурьевская каша: [об одном из блюд русской кухни, изобретенном в начале XIX в. министром финансов России Д.А. Гурьевым: рецепт каши (состав и способ приготовления)] / В.В. Похлёбкин

// **Похлёбкин, В.В. О кулинарии от А до Я:** словарь-справочник / В.В. Похлёбкин. – Мн., 1988. – С. 50.

36.99 П-64 (чз)

Каша с орехами: [народный способ приготовления гурьевской каши]

// **Русский дом: настольная книга хозяйки** / сост. А.А. Халин, Н.С. Сунин. – Н. Новгород, 1993. – С. 43.

36.99 Р-89 (чз)

Десерт «по-гурьевски на скорую руку»

// **Старинная кухня:** сборник рецептов. – Н. Новгород, 1993. – С. 268.

36.99 С-77 (аб, оф)

Титюнник, А.И. Каша гурьевская: [рецепт сладкого блюда из русской кухни]. Блины гурьевские «скоропелые»: [рецепт мучного изделия] / А.И. Титюнник, Ю.М. Новоженев

// **Титюнник, А.И. Советская национальная и зарубежная кухня:** учеб. пособие для сред. проф.-техн. училищ / А.И. Титюнник, Ю.М. Новоженев. – 2-е изд.. – М., 1981. – С. 44, 46.

36.99 Т-45 (оф)

Толстая, С.А. Гурьевская каша: [рецепт блюда, которое готовили в семье С.А. Толстой и Л.Н. Толстого] / С.А. Толстая

// **Толстая, С.А. Поваренная книга С.А. Толстой** / С.А. Толстая. – Тула. – С. 39-40.

36.99 Т-52 (чз, оф)

Каша гурьевская: [рецепт блюда, относящегося к старинной кухне]
// **1000 рецептов старинной кухни** / сост. Л.П. Новикова. – Тбилиси,
1991. – С. 210-211.

36.99 Т-93 (аб)

Усов, В.В. Гурьевская каша: [рецепт блюда] / В.В. Усов
// **Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства**: учеб. пособие для
студентов сред. проф. образования / В.В. Усов. – М., 2007. – С. 588.

36.99 У-76 (аб)

Усов, В.В. Гурьевская каша: [рецепт блюда из манной крупы, на-
званного в честь российского министра финансов графа Д.А. Гурьева
(1751-1825), хозяина крепостного повара Захара Кузьмина, изобретате-
ля этого знаменитого блюда] / В.В. Усов

// **Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и
яиц, круп и муки. Выпечка**: учеб. пособие для студентов сред. проф.
образования / В.В. Усов. – М., 2008. – С. 248, 302-303.

36.99 У-76 (аб)

Шатун, Л.Г. Каша гурьевская: [рецепт блюда] / Л.Г. Шатун
// **Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи**: учебник / Л.Г. Ша-
тун. – М., 2004. – С. 407.

36.99 Ш-29 (чз)

Статьи из периодических изданий

Сокольский, И. Любимая каша министра финансов Российской им-
перии: [о графе Дмитрие Александровиче Гурьеве (1751-1825), в честь
которого назван шедевр русского кулинарного искусства – гурьевская
манная каша; разные рецепты гурьевской каши, в т.ч. из книги Е. Моло-
ховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению рас-
ходов в домашнем хозяйстве», СПб, 1861] / И. Сокольский // **Наука и
жизнь**. – 2009. - № 4. – С. 142-144: фот.

Филонов, М. Каша – пища наша: [о роли каши в русской кухне, в
т.ч. о гурьевской каше] / М. Филонов // **Питание и общество**. – 2008. -
№ 1. – С. 30-31.



ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

Если спросить любого человека – что такое котлета, то вам ответят – это изделие из рубленого мяса. Между тем слово «котлета» появилось раньше, чем это хорошо знакомое всем блюдо. Оно пришло к нам из Франции, французское слово «котлета» (по-французски - cotelette) означает ребрышко, и первоначально так называли только натуральные изделия из свинной, бараньей и телячьей корейки в виде ломтика мяса с косточкой. Со временем содержание слова «котлета» расширилось. Котлеты стали делать из рубленого мяса, рыбные, картофельные, морковные и т.д.

История блюда. В начале XIX в. особую популярность получили в России пожарские котлеты. Их появление и название связывают с фамилиями самых разных людей. Одни утверждают, что название котлет происходит от фамилии князя Пожарского. Сохранилась легенда, что однажды к князю Пожарскому заехал Великий князь Московский, и хозяин решил угостить его телячьими котлетами. Однако у повара на кухне не оказалось телятины, были только куры. Пожарский велел повару приготовить котлеты из птицы. Блюдо понравилось Великому князю, он узнал рецепт и с тех пор начали готовить котлеты из кур, рябчиков и другой птицы.

Другие связывают название этих котлет с фамилией жены хозяина знаменитого в Торжке трактира Дарьи Евдокимовны Пожарской. По одной версии искусству их приго-

товления научил Дарью Евдокимовну повар Александра I, по другой – задолжавший хозяевам трактира и гостиницы проезжий француз за неимением денег заплатил за кров и еду рецептом неизвестных в России котлет. По третьей версии изобретателем знаменитых котлет была сама Дарья Евдокимовна. Рассказ об этом приведен в одном из немецких журналов XIX века. Взят он из воспоминаний немецкого посла в России. Однажды русский царь (вероятно Александр I) остановился из-за поломки возка в городишке Осташкове, где для него был заказан завтрак в трактире Пожарского. В заказ были включены и котлеты из телятины. Хозяин был в отчаянии, так как не мог достать телятины. По совету жены трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из курятины, придав им форму телячьих, запанировал в кусочках хлеба и подал царю. Блюдо понравилось. Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался в обмане, сказав, что этому его научила жена. Царь наградил и Дарью Евдокимовну, спросил фамилию хозяев и велел называть котлеты «пожарскими» и включить в меню царской кухни.

Счастливым трактирщик заказал себе новую вывеску с гордой надписью: «Пожарский, поставщик двора его Императорского Величества». Дела его пошли в гору. Вскоре он переехал в Торжок, где на бойком месте построил гостиницу и трактир.

Думается, версии, связанные с именем Дарьи Евдокимовны, более соответствуют действительности, так как рубленые котлеты широко распространились на Руси много позже времен Великого князя Московского.

Фамилия Пожарских в истории кулинарии тесно связана со знаменитыми «пожарскими котлетами», которые можно было откусать в Торжке, едучи либо из Москвы в Петербург, либо в обратном направлении. Александр Сергеевич Пушкин, не раз путешествовавший по этому тракту, останавливался в трактире у Пожарского и, конечно же, пробовал знаменитые котлеты. О них несколько раз упоминает А.С.

Пушкин в письмах к жене. О них Пушкин оставил память в стихотворном письме-путеводителе к своему другу Сергею Александровичу Соболевскому (9 ноября 1826 г.). В этом письме есть такие строчки:

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай *(именно котлет)*
И отправься налегке.

По пути из Петербурга в Москву и обратно здесь кроме А.С. Пушкина останавливались Н.В. Гоголь, С.Т. Аксаков, В.А. Жуковский, И.С. Тургенев, А.Н. Островский, Л.Н. Толстой, десятки знаменитых и не очень путешественников, дипломатов, общественных деятелей, которые непременно заказывали себе пожарские котлеты и разносили славу о них по городам и весям России и зарубежья.

Вторя великому поэту, русская детская писательница XIX века А.О. Ишимова, описывая поездку в Москву в 1844 г. отметила: «Быть в Торжке и не съесть Пожарской котлетки, кажется делом невозможным для многих путешественников... Мы все нашли, что они достойно пользуются славою: вкус их прекрасный. Они делаются из самых вкусных куриц...»

Благодаря своим котлетам Д.Е. Пожарская сумела приобрести расположение императора Николая Первого, хорошо поняв его характер. В своих переездах из Петербурга в Москву он всегда останавливался в ее гостинице. Пожарская встречала его у подъезда с хлебом-солью, под его ноги от кареты до крыльца она расстилала в виде ковра дорожную соболью шубу. В зиму 1840 г. Дарью Пожарскую, по словам графа М.Д. Бутурлина, даже выписывали в Петербург и приютили во дворце, чтобы она научила приготовлению своих котлет царских поваров.

Пожарские котлеты сначала славились среди тех, кому приводилось во времена путешествий в почтовых каретах между Петербургом и Москвой непременно останавливаться в Торжке. Позднее, особенно после того как вновь построенная Николаевская железная дорога сократила расстояние

между Москвой и Петербургом, в обход Торжка, их стали подавать в ресторанах Москвы и Петербурга, о чем можно, например, прочитать в книге В.Н. Муромцевой-Буниной «Жизнь Бунина»: «Он оставил меня завтракать, и как всегда, когда мы ели в Лоскутной (одна из самых известных гостиниц Москвы), мы заказали наши любимые пожарские котлеты, которые там приготавливали необычайно вкусно...».

Знатоки утверждают, что настоящих пожарских котлет сейчас не готовят. Но, вооружившись необходимым набором продуктов, старанием и рецептами, вполне можно испытать то же чувство наслаждения, какое в свое время познали А.С. Пушкин, его друг А.И. Тургенев, а также российский император Николай Первый.

Рецепт пожарских котлет. К сожалению, история отечественной кулинарии не сохранила для потомков истинный рецепт семейства Пожарских. Первоначально котлеты пожарские готовились иначе, и были они действительно имитацией котлет из телятины с косточкой. Вот одно из наиболее ранних описаний их приготовления: «Снять с кур должное количество филеек, удалить кожу, жилы, пленку, изрубить мясо в тесто, прибавить соли, сливок, кусочек сливочного масла, чуть-чуть мякиша белого хлеба, намоченного в сливках; тщательно соединить, разделить в виде котлет, вложить в узкую часть котлет кости от крылышка, сохранив на костях чуточку мяса, дабы они не вываливались из котлет, запанировать в яйце, разбить с молоком и в тертом хлебе, изжарить в сотейнике».

Рецепты приготовления пожарских котлет вошли, например, в книгу «Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства», изданную в Москве в 1892 г., в «Кулинарный путеводитель» известного французского кулинара Огюста Эскофье, изданный в 1903 г., а также в многочисленные поваренные книги и кулинарные сборники.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Главы из книг

Васильева, Э.Ю. Пожарские котлеты: [рецептура: продукты на одну порцию; способ приготовления] / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев

// **Васильева, Э.Ю. Приглашаем к столу** / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев. – Чебоксары, 1991. – С. 168.

36.99 В-19 (оф)

Вольпер, И.Н. Пожарские котлеты: [краткая история блюда] / И.Н. Вольпер

// **Вольпер, И.Н. Легенды и быль о продуктах** / И.Н. Вольпер. – М., 1969. – С. 27-28.

36 В-71 (оф)

Галькович, Р.С. Котлеты пожарские: [рецептура и способ приготовления блюда] / Р.С. Галькович, А.М. Сабиров

// **Галькович, Р.С. Блюда из курицы** / Р.С. Галькович, А.М. Сабиров. – Челябинск, 1989. – С. 32.

36.99 Г-17 (оф)

Зарецкая, Л. Котлеты «Пожарские»: [рецепт блюда: котлеты из куриного мяса с добавлением телятины] / Л. Зарецкая

// **Зарецкая, Л. Кулинария: рецепты и советы** / Л. Зарецкая. – М., 1990. – С. 28.

36.99 З-34 (оф)

Захарова, Л.Ф. Котлеты пожарские: [краткая история и рецепт блюда] / Л.Ф. Захарова, Е.И. Толчинская

// **Захарова, Л.Ф. Путешествие в страну Кулинарию** / Л.Ф. Захарова, Е.И. Толчинская. – Кишинев, 1986. – С. 54-55.

36.99 З-38 (чз)

Котлеты пожарские: [классический рецепт блюда из главы «Домашняя птица и дичь»]

// **Книга о вкусной и здоровой пище** / под ред. А.А. Покровского. – 9-е изд., стереотип. – М., 1989. – С. 161.

36.99 К-53 (аб)

Ковалев, В.М. Котлеты пожарские: [рецептура и способ приготовления блюда из русской кухни] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// **Ковалев, В.М. 500 рецептов славянской трапезы** / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1992. – С. 126.

36.99 К-56 (чз)

Ковалев, В.М. Пожарские котлеты: [краткая история и рецепт блюда из русской кухни] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

// Ковалев, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1990. – С. 202-203: фот.

36.99 К-56 (аб, чз, оф)

Ковалев, Н.И. [История появления пожарских котлет, один из ранних рецептов приготовления котлет] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне: о блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола / Н.И. Ковалев. – М., 1992. – С. 123-124.

36.99 К-56 (аб, чз)

Ковалев, Н.И. Котлеты пожарские: [рецепт блюда из русской кухни] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев. – Л., 1990. – С. 117.

36.99 К-56 (аб, чз, оф)

Ковалев, Н.И. Котлеты пожарские: [краткая история изобретения блюда] / Н.И. Ковалев

// Ковалев, Н.И. Энциклопедия гурмана: о продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории / Н.И. Ковалев. – СПб, 1996. – С. 240-241.

36.99 К-56 (аб)

Косяк, Р.И. Котлеты пожарские: [рецепт блюда] / Р.И. Косяк

// Косяк, Р.И. Молодой хозяйке / Р.И. Косяк. – Мн., 1985. – С. 169-170.

36.99 К-72 (чз)

Котлеты пожарские: [рецептура и способ приготовления блюда из рубленой птицы]

// Кулинария: учеб. пособие для студентов образовательных учреждений сред. проф. образования / И.Г. Мальчикова [и др.]. – М., 2006. – С. 197.

36.99 К-90 (аб, чз)

Котлеты рубленые из кур (пожарские): [рецепт блюда]

// Кулинарные рецепты / А.Т. Морозов [и др.]. – М., 1991. – С. 241-242.

36.99 К-90 (чз, оф)

Пожарские котлеты: [рецепт блюда из русской кухни: котлеты из куриного мяса с добавлением телятины]

// **Кухни стран мира: Приятного аппетита** / Г. Линде, Х. Кноблах. Домашние заготовки / сост. Б. Кравченко, Е. Кравченко. Сервировка стола. – М., 1993. – С. 63

36.99 К-95 (оф)

Котлеты пожарские: [рецепт блюда, приготовленного в микроволновой печи]

// **Кухня микроволновой печи: сборник рецептов.** – Мн., 1997. – С. 217-218.

36.99 К-95 (аб)

Котлеты пожарские: [рецепт блюда из русской кухни]

// **Кухня народов СССР** / сост. Т.В. Реутович. – 2-е изд., доп. – Мн., 1983. – С. 20.

36.99 К-96 (чз)

Линде, Г. Пожарские котлеты: [рецепт блюда из русской кухни: котлеты из куриного мяса с добавлением телятины] / Г. Линде, Х. Кноблах

// **Линде, Г. Приятного аппетита: кругосветное путешествие по кухням разных народов** / Г. Линде, Х. Кноблах. – М., 1971. – С. 66.

36.99 Л-59 (чз, оф)

Маслов, Л.А. Котлеты пожарские из курицы, индейки, фазана, рябчика, серой куропатки, тетерева: [кулинарная характеристика блюда из домашней птицы и дичи] / Л.А. Маслов

// **Маслов, Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий: учеб. пособие для технол. отделений техникумов** / Л.А. Маслов. – М., 1982. – С. 148.

36.99 М-31 (оф)

Котлеты пожарские: [рецепт блюда из репринтного издания «Образцовая кухня» 1892 г.]

// **Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства: 3000 рецептов, проверенных практикой: репринт. изд. 1892 г.** / сост. П.Ф. Симоненко. – М., 1991. – С. 149.

36.99 О-23 (оф, до)

Павлова, Л.В. Котлеты пожарские и гатчинские: [рецепт изделия из рубленого мяса птицы и дичи] / Л.В. Павлова, В.А. Смирнова

// **Павлова, Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи: учеб. пособие для технол. отделений техникумов** / Л.В. Павлова, В.А. Смирнова. – М., 1983. – С. 106-107.

36.99 П-12 (оф)

Котлеты пожарские: [рецепт блюда из домашней птицы]

// **Русский дом: настольная книга хозяйки** / сост. А.А. Халин, Н.С. Сунин. – Н. Новгород, 1993. – С. 86-87.

36.99 Р-89 (чз)

Усов, В.В. Котлеты пожарские: [рецепт блюда] / В.В. Усов

// **Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства:** учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / В.В. Усов. – М., 2007. – С. 553.

36.99 У-76 (аб)

Усов, В.В. Котлеты пожарские: [история появления и рецепт блюда] / В.В. Усов

// **Усов, В.В. Русская кухня: холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда:** учеб. пособие для студентов сред. проф. образования / В.В. Усов. – М., 2007. – С. 295-296.

36.99 У-76 (чз)

Фатов, М.Ф. Котлеты пожарские: [рецепт блюда] / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков

// **Фатов, М.Ф. 1000 блюд ресторанной кухни** / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков; под ред. Н.И. Ковалева. – М., 1985. – С. 180.

36.99 Ф-27 (чз, оф)

Статьи из периодических изданий

Сокольский, И. Быть в Торжке и не съесть пожарской котлетки...»: [история происхождения пожарских котлет, которая связана с семейством Пожарских; старинные и современные рецепты пожарских котлет] / И. Сокольский // **Наука и жизнь.** – 2013. - № 6. – С. 109-112: ил.



САЛАТ ОЛИВЬЕ

Салаты никогда не были свойственны русской кухне. Они появились в качестве заимствования с Запада в XIX в. Но есть в нашей стране салат, без которого не обходится не один праздник, который стал не только непременной частью семейного праздничного стола, но и частью русской кулинарной истории. Речь, конечно, идет о знаменитом салате оливье.

История блюда. История знаменитого салата и его состав окутаны тайной. Сначала был салат, который придумал в 1860-е гг. французский повар Люсьен Оливье, один из владельцев ресторана «Эрмитаж», располагавшегося в Москве, на Трубной площади, в доме № 14 по Петровскому бульвару. Очень скоро московские любители вкусно поесть стали называть это блюдо по имени владельца, несмотря на то, что сам Оливье назвал его «Майонез из дичи».

Слух о том, что Люсьен Оливье унес рецепт салата с собой в могилу, возник на явном недоразумении, причиной которого стал писатель, знаток московской жизни Владимир Алексеевич Гиляровский. В книге «Москва и москвичи» он написал: «Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им «салатом Оливье», без которого обед не в обед и тайну которого он не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило: то, да не то».

Неправильно понятая мысль дяди Гиляя о том, что только в золотых руках Люсьена Оливье мог получиться особый, покорявший московских гурманов вкус салата, а также не к месту употребленное слово «тайна» и породили легенду. После смерти Люсьена Оливье его салат существовал в «Эрмитаже» еще долгое время. Готовили его и повара, служившие в ресторане «Медведь», что был в Петербурге на Конюшенной, и повара знаменитого московского трактира Тестова, свидетельство чему можно найти у того же Гиляровского в описании его обеда с друзьями: «Передо мной счет трактира Тестова в тридцать шесть рублей... Начали попервоначалу «под селедочку»... Потом под икру ачуевскую, потом под зернистую с крошечным расстегаем из налимьих печенок, по рюмке сперва белой холодной смирновки со льдом, а потом ее же, подкрашенной пикончиком (горькой подкрашенной настойкой крепостью 21 %), выпили английской под мозги и зубровки под салат оливье...»

Позднее рецепты этого салата появлялись на страницах кулинарных книг разных авторов. В 1899 г. Пелагея Павловна Александрова-Игнатьева (1872-1953), преподаватель кулинарного мастерства Императорского женского патриотического общества, опубликовала главный труд своей жизни – книгу «Практические основы кулинарного искусства», которая выдержала двенадцать изданий, из них последнее в типографии Финотдела Ленинградского Губисполкома в 1927 г. Это был не только настоящий учебник по поварскому искусству, но и памятник эпохи, сохранивший для нас приемы приготовления пищи и рецептуру тех времен. Среди перечня рецептов в нем есть и салат оливье, в его состав входили рябчики, картофель, огурцы, листья салата, провансаль, раковые шейки, ланспик, капорцы, оливки.

Еще раз рецепт салата появился в 1899 г. в книге К.К. Мороховцева «Полный подарок молодым хозяйкам». Явно придуманная фамилия автора и название книги наводят на мысль о том, что она является типичным примером существования на раскрученном бренде «Елена Молоховец. Подарок молодым хозяйкам». Появление этого и подобных ему изданий вынудило Е. Молоховец, в книге которой рецепт салата оли-

вье отсутствует, ставить на первой странице своих изданий штамп с автографом.

В новоявленном подарке хозяйкам под номером 769 приведен рецепт салата оливье, для приготовления которого используются рябчики, картофель, телячий язык, паюсная икра, листья салата, отварные раки или консервированные омары, пикули, соя-кабуль, соус провансаль, свежие огурцы, каперсы, крутые яйца.

Очередное возрождение легендарного салата под названием «Столичный» произошло в тридцатых годах XX века в ресторане «Москва», повара которого, возможно, помнили вкус настоящего оливье. Сохранившиеся к тому времени знатоки высокой кухни утверждали, что этот салат по вкусу мало чем отличался от своего знаменитого предшественника.

А в «Книге о вкусной и здоровой пище», которая была издана в 1939 г. и стала первой большой поваренной книгой в СССР, можно обнаружить рецепт салата оливье, скрывающийся под скромным названием «Салат из дичи». Состав данного салата был скромнее, но в общих чертах напоминал рецепт салата оливье из книги К.К. Мороховцева «Полный подарок молодым хозяйкам» 1899 г.

В конце концов салат исчез со страниц кулинарных книг, полностью вышел из-под контроля ресторанных поваров и, сохранив в себе только три ингредиента настоящего оливье: картофель, огурцы и вареные яйца, - продолжал жить на просторах необъятной страны. Самый распространенный состав салата оливье, который готовят почти в любом доме, включает шесть ингредиентов: вареный картофель, крутые яйца, вареную колбасу или курицу, соленые, свежие или маринованные огурцы, зеленый горошек, майонез.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Главы из книг

Васильева, Э.Ю. Технология приготовления салата «Оливье» / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев

// **Васильева, Э.Ю. Приглашаем к столу** / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев. – Чебоксары, 1991. – С. **67-68**.

36.99 В-19 (оф)

Ковалев, В.М. Салат «Оливье»: [рецептура и способ приготовления блюда] / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный
// **Ковалев, В.М. 500 рецептов славянской трапезы** / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1992. – С. 40.

36.99 К-56 (чз)

Кондратьева, А.В. Салат «Оливье»: [рецепт блюда] / А.В. Кондратьева
// **Кондратьева, А.В. 500 праздничных салатов** / А.В. Кондратьева. – М., 2001. – С. 19-20.

36.99 К-64 (чз)

Салат «Оливье»: [рецепт блюда из общедоступных продуктов]
// **Кухня «бабы Веры»**. – Ростов н/Д, 1990. – С. 4-5.

36.99 К-95 (чз)

Павлова, Л.И. Салат «Оливье»: [рецепт салата из птицы (рецептура и способ приготовления)] / Л.И. Павлова
// **Павлова, Л.И. Салаты и закуски на каждый день** / Л.И. Павлова. – М., 2001. – С. 123-124.

36.99 П-12 (чз)

Усов, В.В. Салат «Оливье»: [рецепт салата] / В.В. Усов
// **Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов сред. проф. образования** / В.В. Усов. – М., 2007. – С. 384.

36.99 У-76 (аб)

Усов, В.В. Салат типа «Оливье»: [рецепт салата с лангустами] / В.В. Усов
// **Усов, В.В. Рыба на вашем столе** / В.В. Усов. – М., 1979. – С. 197-198.

36.99 У-76 (чз)

Фатов, М.Ф. Салат «Оливье» (из дичи): [рецепт блюда, в котором рассматриваются тонкости технологии приготовления блюда] / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков
// **Фатов, М.Ф. 1000 блюд ресторанной кухни** / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков. – М., 1985. – С. 14-15.

36.99 Ф-27 (чз, оф)

Статьи из периодических изданий

Сокольский, И. Тайна салата оливье: [история знаменитого салата, придуманного французским поваром Люсьеном Оливье; забытые и современные рецепты этого салата] / И. Сокольский // **Наука и жизнь. – 2012. - № 1. – С. 131-133: фот.**



ШАРЛОТКА

Особо приготовленные фруктовые запеканки называют шарлотками. Блюдо это было привезено в Россию в XIX в. Первоначально его готовили из хлеба, сухарей и яблок, позднее стали делать с вишнями, абрикосами, грушами, черноплодной рябиной и даже ананасами. Этот десерт любят во многих странах мира.

История блюда. Говоря о десерте, который называется «шарлотка», уместно вспомнить о прелестных носительницах этого имени, тем более что, как утверждает легенда, одной из них было посвящено это сладкое блюдо.

Женское имя Шарлотта произошло от имен: немецкого – Карл, французского – Шарль, английского – Чарльз. Немецким именем Шарлотта и его уменьшительной формой Лотта стали называть девочек во всем западном мире благодаря Иоганну Вольфгангу Гете, который создал привлекательный образ Шарлотты, «сочетание простосердечия и ума, доброты и твердости, душевного спокойствия и живости деятельной природы в книге «Страдания юного Вертера», которой зачитывались повсюду – в Германии, Англии, во Франции, в России и других странах. Добавил славы этому имени роман «Лотта в Веймаре» немецкого писателя Томаса Манна, посвященный поздней встрече самого Гете с Шарлоттой Кестнер, урожденной Буфф, - прототипом Вертеровой Лотты.

Во Франции имя Шарлотта прославила по иронии истории французская дворянка Шарлотта Корде (1768-1793). «Подобно Жанне д'Арк, она мечтала пожертвовать собой для Отечества; всецело жила ради этой идеи, отстраняя от себя всякие помыслы о личном счастье, и, подобно ей, погибла в расцвете жизненных сил». Имея столь возвышенные намерения, мадемуазель Шарлотта попала под влияние жирондистов, проникла в дом к Марату, одному из вождей якобинцев, заколола его кинжалом и была казнена на площади Республики.

В Англии это имя, которым называли девочек начиная с XVII столетия, стало особо распространенным в XIX веке благодаря королеве Шарлотте (1744-1818), жене Георга III. Она была счастлива в браке, покровительствовала ботанике и изобразительным искусствам, отличалась скромностью в быту и достоинством в поведении.

Популярность имени взлетела до небес в самых разных странах во времена увлечения романами английской писательницы Шарлотты Бронте (1816-1855), и особенно «Джейн Эйр» - одной из самых знаменитых книг, на которой выросли в разных странах многие поколения читательниц.

Поэтому нет ничего удивительного в том, что в одной из европейских стран влюбленный кондитер, имя которого история, увы, не сохранила, в честь неведомой нам Шарлотты назвал шарлоткой простое в изготовлении кулинарное изделие, и оно, так же как имя, быстро стало популярным у самых разных народов.

По еще одной версии, в конце XIX – начале XX вв. в России было множество немецких пекарен, в которых готовили этот пирог из остатков хлеба и булочных изделий. Русские посмеивались и говорили, что жены немцев экономят и даже пироги делают из сухарей, а самих жен обобщая за глаза называли всех Шарлоттами, так как это было довольно популярное имя, уже ставшее нарицательным для любой немки, проживающей в России.

На авторство этого блюда претендуют несколько стран, но и здесь, равно как и с появлением на свет названия, нет

никакой ясности. Не углубляясь в проблемы авторства, можно обратиться к самому десерту – шарлотке, представляющей собой питательную, полезную и вкусную еду, хорошо сбалансированную по белкам, жирам, углеводам, витаминам, макро- и микроэлементам.

Способ приготовления. Шарлотка – по определению В.В. Похлебкина, признанного исследователя истории кулинарии - горячее сладкое блюдо, состоящее из двух частей – фруктовой и хлебной. Каждая из частей готовится отдельно до полной готовности, затем они соединяются (обычно их укладывают слоями друг на друга в специальную форму) и запекают в духовке непосредственно перед подачей к столу.

Фруктовая часть в шарлотках чаще всего состоит из яблок, но может быть и из груш, айвы, слив, ананасов и других фруктов. Хлебная также имеет множество вариантов – от сухарей черного ржаного хлеба до бисквитов.

Форма для шарлотки должна быть обязательно со съемным дном. Дно формы застилают промасленной бумагой, чтобы предотвратить пригорание хлебной части, которая всегда кладется вниз первым слоем. Фруктовую верхнюю часть очищают, пюрируют и уваривают с сахаром, медом либо джемом, повидлом или скрепляющим сиропом, чтобы он пропитал нижний слой шарлотки. Фруктовый слой покрывают глазурью или кремом, способным запекаться.

Шарлотку нарезают на порции, как торт, и подают с фруктовой или молочно-ванильной подливкой, контрастирующей с основными фруктами блюда по вкусу и цвету и делающей хлебную часть еще более мягкой, нежной, сочной.

Рецепты классической шарлотки можно найти в книгах короля французской кухни Огюста Эскофье. В русской кулинарии, в отличие от европейской, шарлотку принято делать с яблоками кислыми или кисло-сладкими. Бережливые хозяйки предпочитают готовить шарлотки из черствого белого и черного хлеба, который замачивают в яично-молочной смеси. В шарлотку могут быть добавлены изюм, а также лю-

бые фрукты и пряности. И если в европейских странах шарлотку чаще всего принято есть горячей, то в России ее едят и горячей, и холодной. Утверждают, что шарлотку любил Лев Николаевич Толстой, свидетельством чему служат многочисленные рецепты этого блюда, записанные в книге домашнего хозяйства усадьбы Ясная Поляна.

Старейший рецепт из опубликованных в России, по которому можно приготовить «Шарлот из яблок», есть в книге В.А. Левшина «Повар королевский, или Новая поварня...». Рецепты шарлотки есть также в книге Е.И. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».

Фантазией кулинаров создано бесчисленное количество рецептов шарлотки различной степени сложности, но, как это часто бывает, блюдо, приготовленное по наиболее простому из них, оказывается и наиболее вкусным. Шарлотка предоставляет любому желающему безграничные возможности пофантазировать и заодно поучиться кулинарному искусству.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Главы из книг

Васильева, Э.Ю. Шарлотка с яблоками: [рецептура блюда: продукты, способ приготовления] / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев

// **Васильева, Э.Ю. Приглашаем к столу** / Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев. – Чебоксары, 1991. – С. 333.

36.99 В-19 (оф)

Ганецкий, И.Д. Шарлотка из белого хлеба с яблоками: [рецепт диетического блюда: рецептура на 1 порцию и способ приготовления]. Шарлотка из овсяной крупы с яблоками и изюмом: [рецепт диетического блюда: рецептура на 1 порцию и способ приготовления] / И.Д. Ганецкий

// **Ганецкий, И.Д. Диетические блюда** / И.Д. Ганецкий. – 2-е изд. – М., 1969. – С. 311, 334-335.

36.99 Г-19 (оф)

Головков, А.Э. Хлебная шарлотка: [рецепт блюда] / А.Э. Головков
// **Головков, А.Э. Разносолы деревенской кухни** / А.Э. Головков. –
М., 1989. – С. 180.

36.99 Г-61 (чз, оф, до)

Шарлотка с яблоками: [рецептура на 1 порцию готового изделия;
способ приготовления; питательная ценность шарлотки]

// **Диетическая кухня / под ред. С. Вечорек-Хелминьской**; пер. с
пол. – М., 1991. – С. 493.

36.99 Д-44 (чз, оф)

Яблочная шарлотка: [рецепт блюда]

// **Европейская кухня**. – М., 1997. – С. 327-328.

36.99 Е-24 (аб)

Шарлотка яблочная: [классический рецепт блюда из главы «Пудин-
ги и другие сладкие блюда»]

// **Книга о вкусной и здоровой пище** / под ред. А.А. Покровского. –
9-е изд., стереотип. – М., 1989. – С. 318.

36.99 К-53 (аб)

Ковалев, Н.И. Шарлотка: [рецепт блюда из русской кухни, богатого
пектином] / Н.И. Ковалев

// **Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне**: о блюдах, их истории,
названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обы-
чаях стола / Н.И. Ковалев. – М., 1992. – С. 41.

36.99 К-56 (аб, чз)

Ковалев, Н.И. Шарлотка: [краткая история блюда]. Шарлотка яблоч-
ная: [рецепт блюда] / Н.И. Ковалев

// **Ковалев, Н.И. Энциклопедия гурмана**: о продуктах и блюдах,
посуде и утвари, их названиях и истории / Н.И. Ковалев. – СПб, 1996. –
С. 141-142, 385.

36.99 К-56 (аб)

Шарлотка яблочная: [рецепт блюда, приготовленного в микровол-
новой печи]

// **Кухня микроволновой печи**: сборник рецептов. – Мн., 1997. –
С. 453.

36.99 К-95 (аб)

Лемкуль, Л.М. Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком. Шарлотка из яблок: [рецепты блюд к праздничному столу] / Л.М. Лемкуль

// **Лемкуль, Л.М. Праздничный стол** / Л.М. Лемкуль. – М., 1979. – С. 133, 151-152.

36.99 Л-44 (оф)

Лемкуль, Л.М. Шарлотка из яблок: [рецепт блюда] / Л.М. Лемкуль

// **Лемкуль, Л.М. Приготовлено на растительном масле** / Л.М. Лемкуль. – М., 1981. – С. 107-108.

36.99 Л-44 (чз)

Маслов, Л.А. Шарлот яблочный: [кулинарная характеристика горячего сладкого блюда] / Л.А. Маслов

// **Маслов, Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий:** учеб. пособие для технол. отделений техникумов / Л.А. Маслов. – М., 1982. – С. 175.

36.99 М-31 (оф)

Яблочная шарлотка: [рецепт блюда, приготовленного в микроволновой печи]

// **Микроволновая кухня каждый день: 667 рецептов** / сост. Ю.Р. Васильев. – М., 1995. – С. 286-287.

36.99 М-59 (аб, чз)

Морозов, А.Т. Шарлотка яблочная: [рецепт блюда] / А.Т. Морозов

// **Морозов, А.Т. Сладкие блюда** / А.Т. Морозов. – М., 1981. – С. 105.

36.99 М-80 (аб, оф)

Шарлотка с черноплодной рябиной. Шарлотка с творогом.

// **Мучные и крупяные изделия** / сост. Н.Г. Астравлянчик. – Мн., 1983. – С. 13.

36.99 М-92 (чз)

Шарлотка из яблок: [рецепт десерта]

// **О продуктах и культуре потребления** / Е.М. Каневский [и др.] – 2-е изд., перераб. – М., 1988. – С. 203.

36.99 О-11 (чз, оф)

[Рецепты шарлотки из репринтного издания «Образцовая кухня» 1892 г. из главы «Сладкие блюда»: шарлотки с яблоками, из ягод или фруктов, из черного хлеба, из варенья, из блинов]

// Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства: 3000 рецептов, проверенных практикой: репринт. изд. 1892 г. / сост. П.Ф. Симоненко. – М., 1991. – С. 357-359.

36.99 О-23 (оф, до)

Похлебкин, В.В. Шарлотка: [описание блюда и способ приготовления] / В.В. Похлебкин

// Похлебкин, В.В. О кулинарии от А до Я: словарь-справочник / В.В. Похлебкин. – Мн., 1988. – С. 207-208.

36.99 П-64 (чз)

Шарлоты, фруктовая выпечка: [рецепты блюд из старинной кухни]

// Старинная кухня: сборник рецептов. – Н. Новгород, 1993. – С. 266-269.

36.99 С-77 (аб, оф)

Шарлот яблочный. Шарлот из варенья. Шарлот из блинов. Шарлот из черного хлеба: [рецепты блюд из старинной кухни]

// 1000 рецептов старинной кухни / сост. Л.П. Новикова. – Тбилиси, 1991. – С. 220-221, 243.

36.99 Т-93 (аб)

Шарлотки из пшеничного хлеба: [шарлотка с яблоками, шарлотка с яблоками и изюмом (из болгарской кухни), шарлотка с фруктами и орехами, шарлотка с черноплодной рябиной, шарлотка с инжиром, шарлотка с вишней или сливами (из польской кухни), шарлотка со смородиной, шарлотка с повидлом, шарлотка с творогом, шарлотка с брынзой (из румынской кухни)]

Шарлотки из ржаного хлеба и сухарей: [шарлотка из ржаного хлеба с яблоками, шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и патокой, шарлотка их ржаного хлеба с яблоками ароматизированная, шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и сметаной, шарлотка из ржаного хлеба с грушами, шарлотка из ржаного хлеба со свеклой, шарлотка из ржаных сухарей с яблоками, шарлотка из ржаных сухарей с яблоками и вином]

// Хлеб в нашем доме: рецепты с использованием хлеба / Р.В. Кузьминский [и др.]. – 2-е изд., стереотип. – М., 1982. – С. 74-77.

36.99 Х-55 (оф)

Шарлотки: [разные рецепты шарлотки: шарлотка с яблоками, шарлотка из пшеничного хлеба с фруктами, шарлотка с черноплодной рябиной, шарлотка с вишней или сливами (по-польски), шарлотка из пшеничных сухарей с фруктами (по-французски), шарлотка с творогом и яблоками, шарлотка из пшеничного хлеба с рисом и абрикосами, шарлотка из ржаного хлеба с яблоками]

// Хлеб в нашем доме: рецепты с использованием хлеба / Р.В. Кузьминский [и др.]. – 4-е изд., перераб. – М., 1991. – С. 124-127.

36.99 X-55 (оф)

Шатун, Л.Г. [Технологическая карта блюда «Шарлотка из яблок»: краткое описание технологического процесса, характеристика готового блюда] / Л.Г. Шатун

// Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник / Л.Г. Шатун. – М., 2004. – С. 409.

36.99 Ш-29 (чз)

Статьи из периодических изданий

Сокольский, И. Сладкое удовольствие для Шарлотты: [история десерта, кондитерского блюда шарлотка; рецепты шарлотки короля французской кухни Огюста Эскофье; шарлотка в русской кулинарии: рецепты В.А. Левшина, рецепты из книги Е.И. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве»] / И. Сокольский **// Наука и жизнь. – 2011. - № 1. – С. 102-105: фот.**

Содержание

Введение	3
БЕФСТРОГАНОВ	
Вступительная статья	5
Список литературы.....	8
ГУРЬЕВСКАЯ КАША	
Вступительная статья	15
Список литературы.....	18
ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ	
Вступительная статья	23
Список литературы.....	27
САЛАТ ОЛИВЬЕ	
Вступительная статья	31
Список литературы.....	33
ШАРЛОТКА	
Вступительная статья	35
Список литературы.....	38

Центральная городская библиотека им. А. С. Пушкина:
610020, г. Киров, ул. Преображенская, 74.

Режим работы: с 10:00 до 19:00,
воскресенье с 10:00 до 18:00,
суббота — выходной,
последний день месяца — санитарный.

Т: 64-89-51, 35-80-95.

e-mail: vyatka_cgb@mail.ru

www.pushkin-vyatka.ru

Вёрстка, макет обложки

О. Л. Шуклина-Юрлова