

# Литература с яблочным вкусом



Детская библиотека г. Нея  
2021 г



**Яблочный Спас — народное название праздника Преображение Господне, который Русская православная церковь отмечает 19 августа. Яблочный Спас на Руси символизировал проводы лета и был посвящен чествованию нового урожая и матушки-земли — всеобщей кормилицы. С Яблочного Спаса свежие яблоки ели, использовали для выпечки и напитков, заготавливали, дарили (как и яблочные пироги), продавали и раздавали соседям. Яблоки, освященные на Преображение, в народной традиции считались целебными, молодильными**



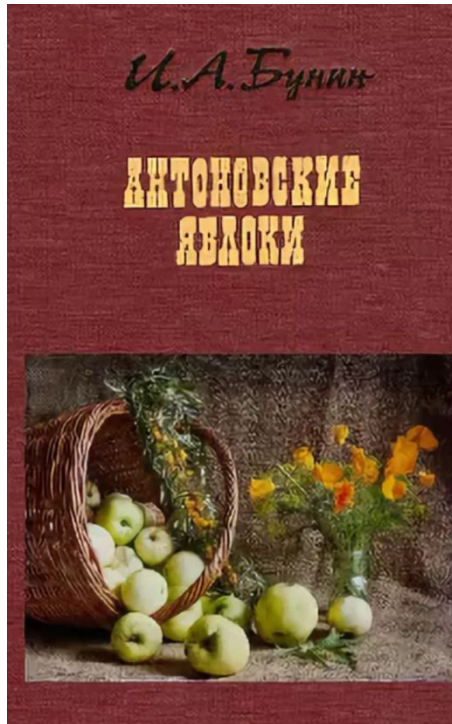
# Пословицы о яблоках

- Хочешь съесть яблоко – посади яблоню.
- Не залезешь на дерево – не сорвёшь яблоко.
- Будет пчела на цветке – будет и яблоко на столе.
- Всякое яблоко стремится стать яблоней.
- Не срывай яблока, пока зелено: созреет – само упадёт.
- Кто яблоко в день съедает, тот у врача не бывает.

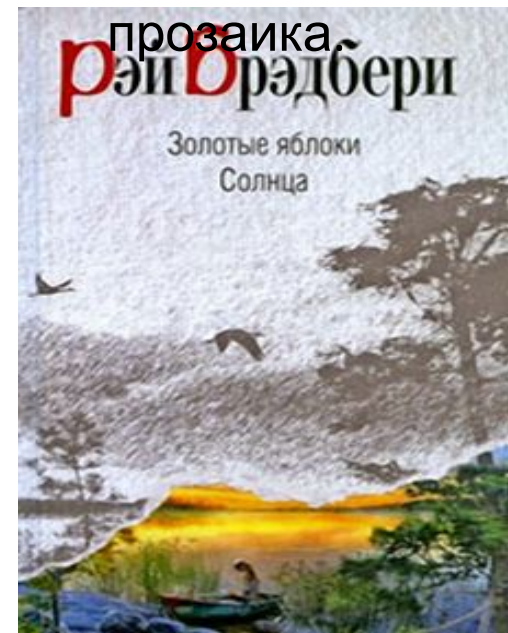




# Оказывается этот фрукт тесно связан с литературой



Р. Брэдбери «Золотые яблоки солнца». В этом сборнике рассказов писатель впервые позволяет себе отойти от научной фантастики, публикуя реалистичные истории, сказки и детективы, а фантастические рассказы сводит к зарисовкам. Отличная книга, в которой видны все грани Брэдбери-



И.А. Бунин «Антоновские яблоки» - яркий образец лирической русской прозы начала XX века.

Автор-рассказчик вспоминает свое недавнее прошлое, жизнь в имении, пронизанную «тонким ароматом опавшей листвы и запахом антоновских яблок», которая дарила маленькие домашние радости. Читатель, погружаясь в атмосферу дворянской провинциальной жизни, чувствует щемящую грусть от безвозвратности ушедших времен.

## Сказка Мешок яблок

Сказка «Мешок яблок» о том, как заяц нарвал целый мешок яблок для своих деток. Но он был таким добрым, что по дороге домой раздавал животным яблоки. И пришел заяц домой расстроенный, с пустым мешком. Но зайдя в дом, он увидел много всяких лакомств, которые им нанесли благодарные животные, которых он угощал.

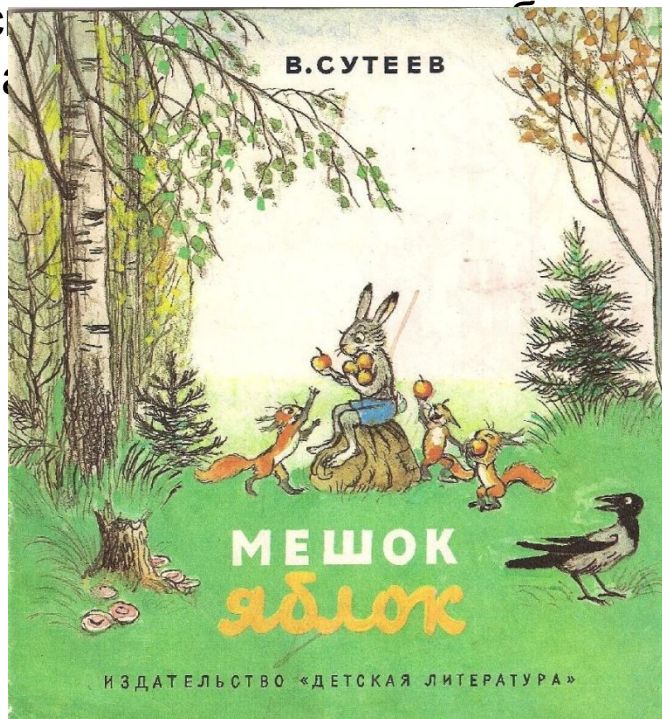
В. Сутеев  
**ЯБЛОКО**



Рисунки автора

МММММ

Эта с... всегда  
возн... ться.



Эта сказка всегда возносится. **Яблоко** — сказка Владимира Сутеева — история, которую стоит прочесть с детьми и перечитывать снова. В ней говорится о лесных обитателях и спелом фрукте. Заяц, Ворона и Ёж никак не могли поделить сочное яблоко, которое нашли. Рассудит ли кто-нибудь соперников, и как они поблагодарят его за это? Произведение учит щедрости, участию, признательности, умению делиться, а также расширяет кругозор и жизненный опыт юного читателя.





Скрытым смыслом в сказке русского писателя и художника Ефима Васильевича Честнякова под названием "**Чудесное яблоко**" является то, что человек и природа неразрывно связаны друг с другом.

«Сказка о мертвой царевне и семи богатырях» — произведение А. С. Пушкина, которое любимо детьми на протяжении долгого времени.



# Кухня литературных героев

«Воздух так чист, точно его совсем нет, по всему саду раздаются голоса и скрип телег. Это тархане, мещане-садовники, наняли мужиков и насыпают яблоки, чтобы в ночь отправлять их в город, –непременно в ночь, когда так славно лежать на возу, смотреть в звёздное небо, почувствовать запах дёгтя в свежем воздухе и слушать, как осторожно поскрипывает в темноте длинный обоз по большой дороге. Мужик, насыпающий яблоки, ест их сочным треском одно за одним, но уж таково заведение –никогда мещанин не оборвёт его, а ещё скажет:–Вали, ешь досыта, –делать нечего! На сливанье все мёд пьют».

И.А.Бунин «Антоновские яблоки»

## Рецепт: Мочёные яблоки

Яблоки, вода, соль, сахар, листья чёрной смородины или вишни. Приготовление сусла: на 10 литров воды взять 200 гр. ржаной муки и 50 гр. соли. Ржаную муку залить кипятком, добавить соль, перемешать, дать настояться и процедить. Приготовление сусла с сахаром: на 10 л воды взять 400 гр. сахара, 75 гр. соли. Вскипятить воду с сахаром и солью, охладить. На дно бочки положить слой листьев чёрной смородины или вишни, яблоки промыть холодной водой и уложить плодоножками вверх и рядами, перемежая листьями каждые 2–3 ряда. Сверху уложить слой листьев и деревянный кружок, установить груз. Жидкость должна постоянно покрывать яблоки. Через 3–4 дня, когда начнётся активное брожение, мочёные яблоки перенести в холодное место. Вместо черносмородиновых или вишневых листьев можно использовать ржаную, пшеничную или овсяную солому.

Слой соломы кладут на дно тары, прикрывают им верхний слой яблок.





## Ф. М. Достоевский «Братья Карамазовы»

### Рецепт: Взвар с мёдом

Сушёные яблоки промыть, перебрать и сложить в кастрюлю. Вскипятить 1,5 литра воды, залить яблоки кипятком, накрыть крышкой и оставить на 4 часа. Взвар процедить через марлю. Выдавить в него  $\frac{1}{4}$  часть лимона, добавить мёд и размешать.



### Овсяная каша на яблочном соке.

1 л. яблочного сока, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 50 г. мёда, корица.  
Подогреть на плите яблочный сок и добавить мёд. Не кипятить. В горячий сок добавить овсяные хлопья, корицу и варить до готовности, помешивая.



# Спасибо за внимание!

