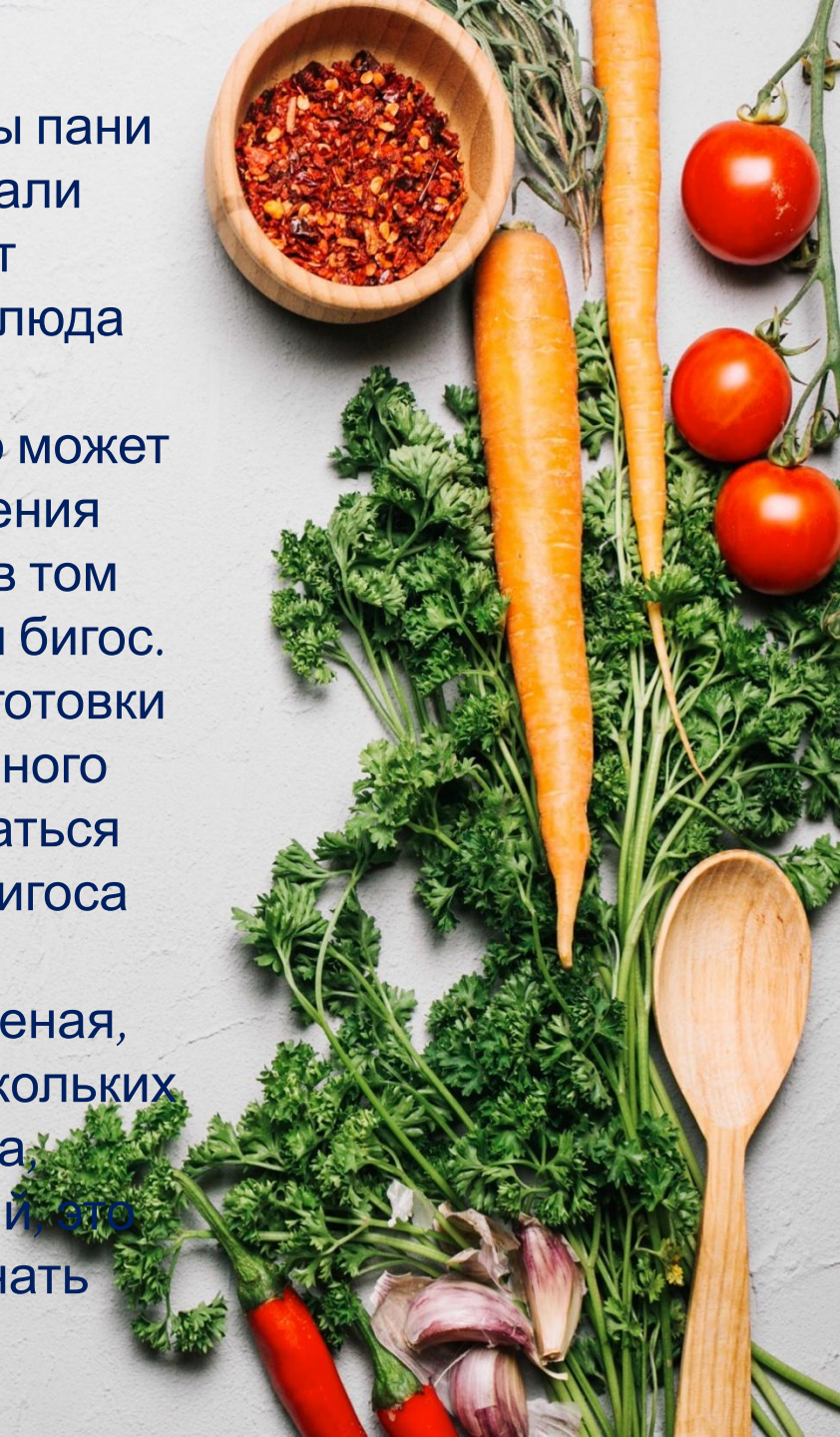




ДАЙДЖЕСТ
«ВКУСНОЧТЕНИЕ»
от Борисцевской сельской
библиотеки

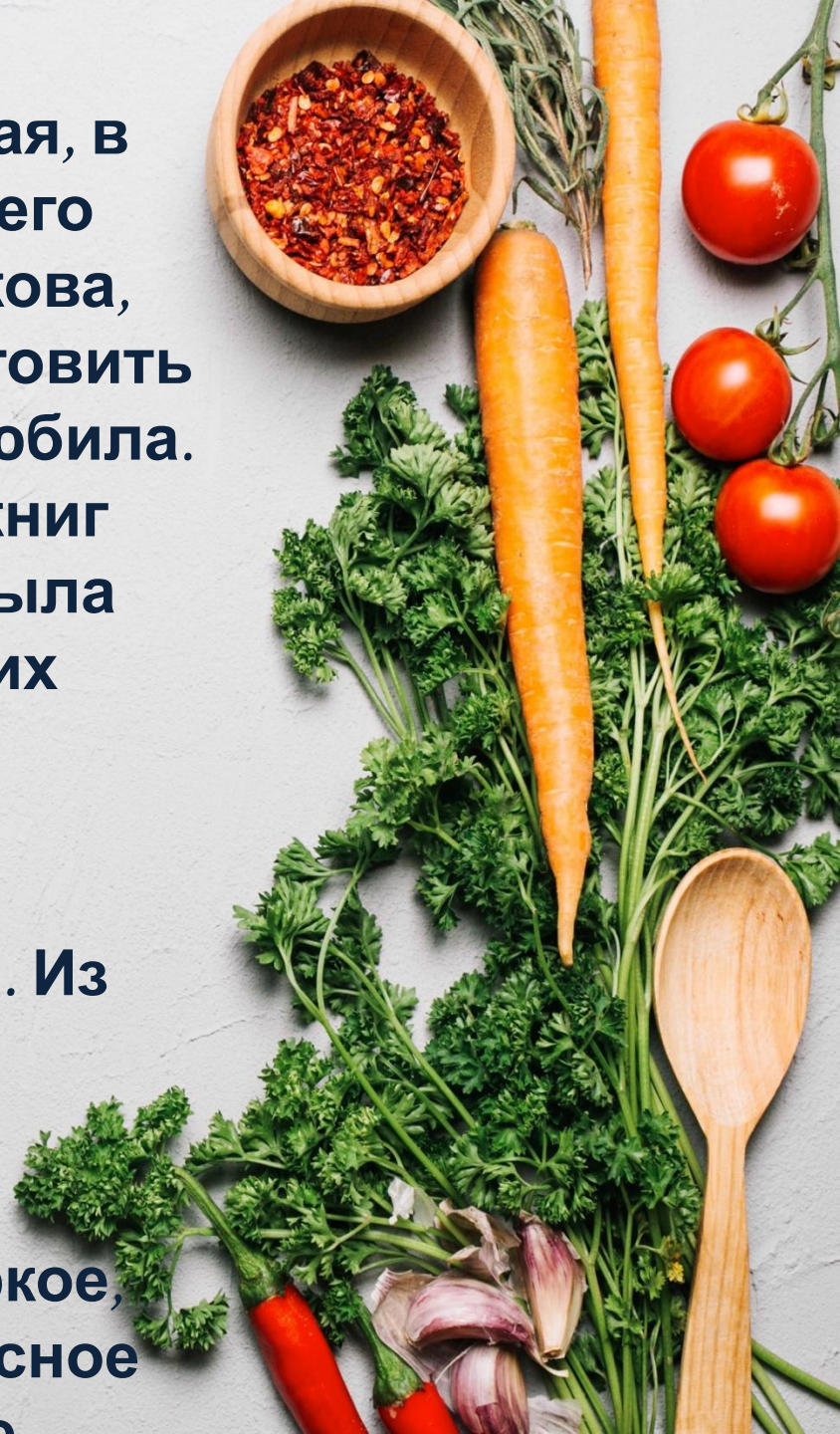


Иронические детективы пани Иоанны прочно завоевали сердца читателей, а вот рецепт её секретного блюда заслуживает особого внимания. Кажется, что может быть проще приготовления капусты? Но только не в том случае, когда готовится бигос. Он требует долгой подготовки и лишь после трехдневного процесса может подаваться на стол. Основой для бигоса действительно служит капуста, свежая и квашеная, однако без грибов, нескольких видов мяса, чернослива, изюма, овощей и специй, это секретное блюдо начинать готовить не следует.



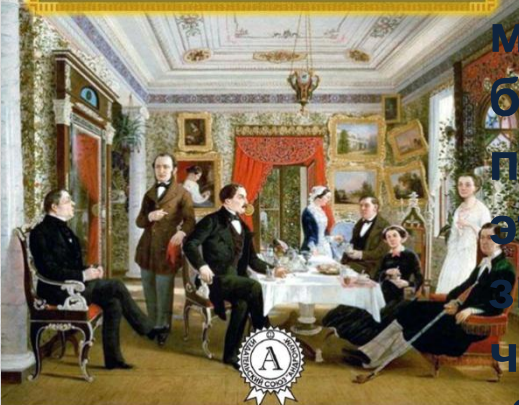


Настя Каменская, в отличие от своего супруга Чистякова, изначально готовить не особенно любила. Но в одной из книг она вдруг открыла для себя и своих читателей удивительный рецепт яиц по-неаполитански. Из нехитрых ингредиентов получается неожиданно яркое, красивое и вкусное блюдо, которое

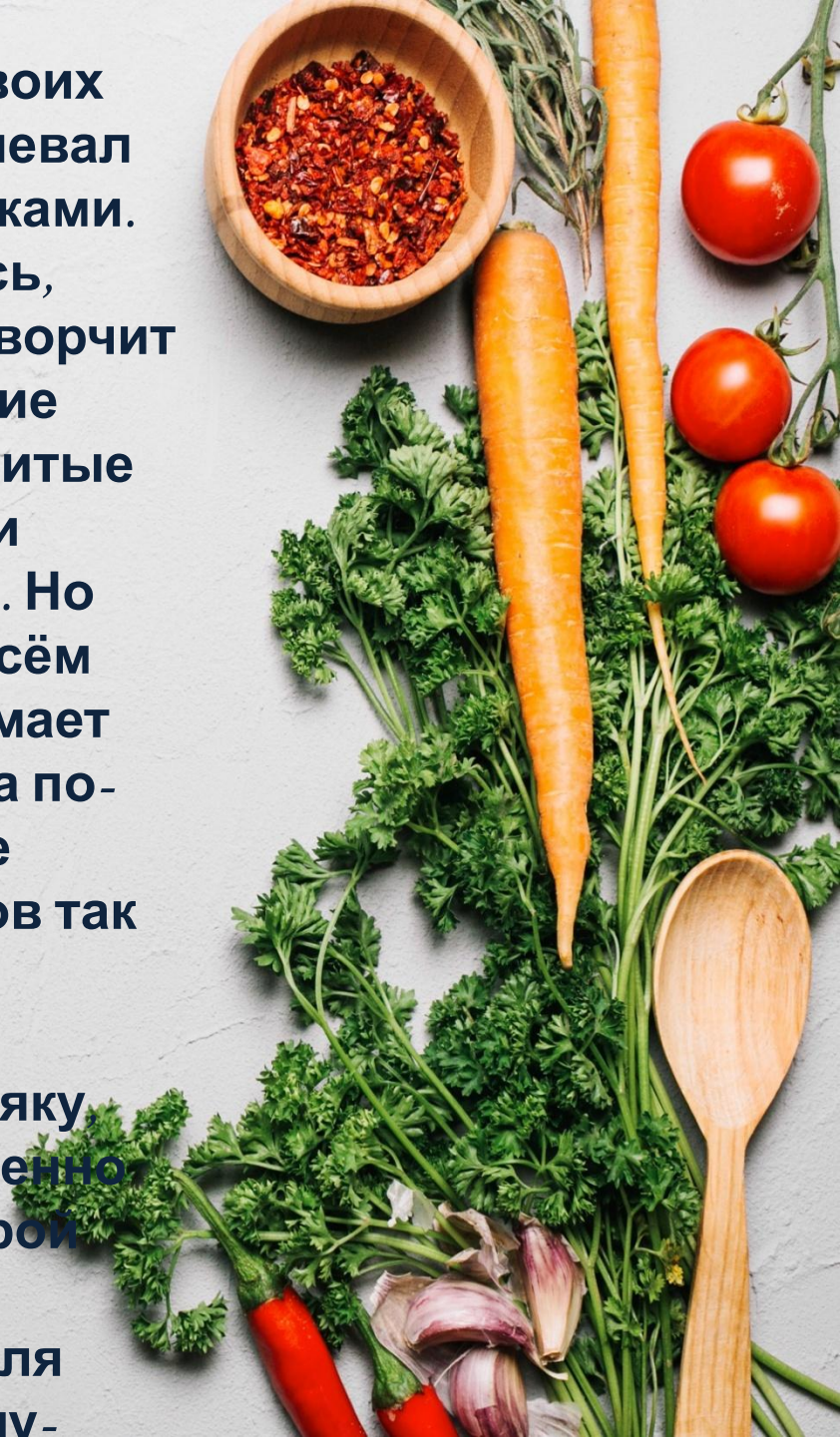


А. П. Чехов

Сирена

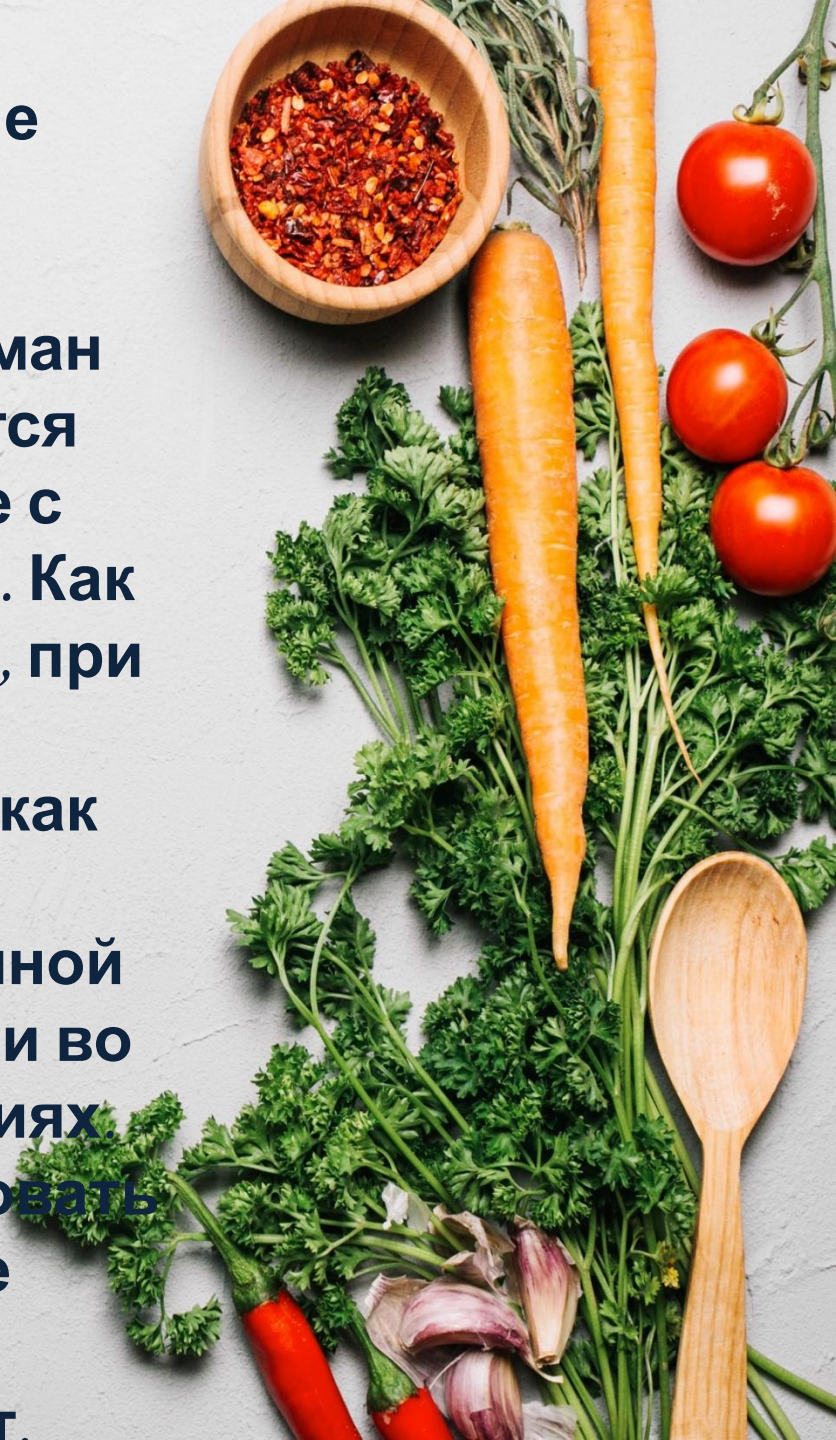


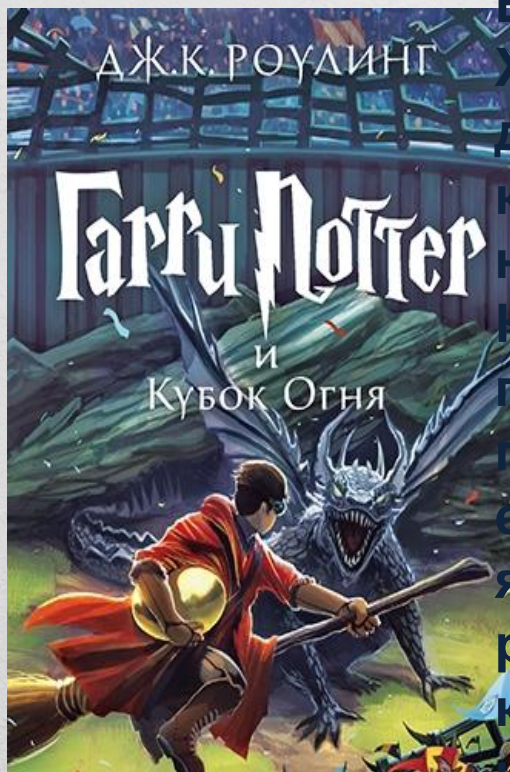
Русский писатель своих героев любил и потчевал их всяческими изысками. Здесь и жареный гусь, который пахнет и скворчит на весь дом, и царские блины, обильно политые маслом, кислые щи и бутерброды с икрой. Но почётное место во всём этом изобилии занимает знаменитая кулебяка по-чеховски. В рассказе «Сирена» Антон Чехов так живо и аппетитно описывает свою «бесстыдную» кулебяку под которую непременно надо выпить по второй рюмочке, что волея-неволей рука читателя потянется хоть к чему-



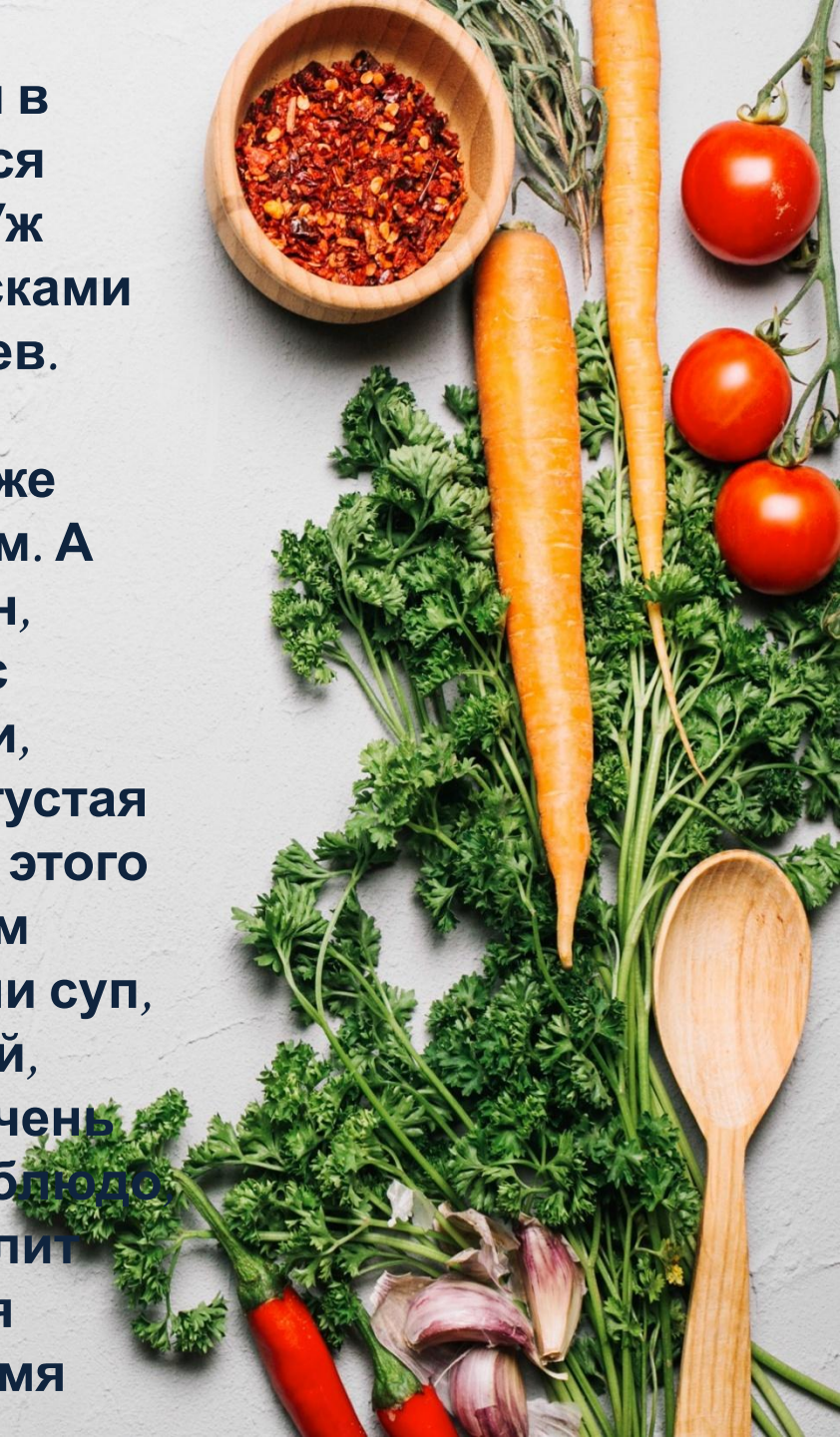


Уже само название произведения завораживает. Но распробовать роман Фэнни Флег удается обычно далеко не с первой страницы. Как и не понять сразу, причем тут жареные помидоры. А они как раз являются символом жизненной стойкости и любви во всех её проявлениях. А потому попробовать жареные зелёные помидоры непременно стоит.





Вопросами питания в Хогвартс занимаются домашние эльфы. Уж какими только изысками не балуют они героев. Кстати, жареные помидоры здесь тоже пользуются спросом. А ещё котлеты и бекон, яичница-болтуня с разными добавками, копчёная сельдь и густая каша. И среди всего этого изобилия особняком стоит буйабес – то ли суп, то ли рагу из овощей, рыбы и креветок. Очень вкусное пикантное блюдо к которому благоволит Гермиона, успевшая отведать его во время каникул.





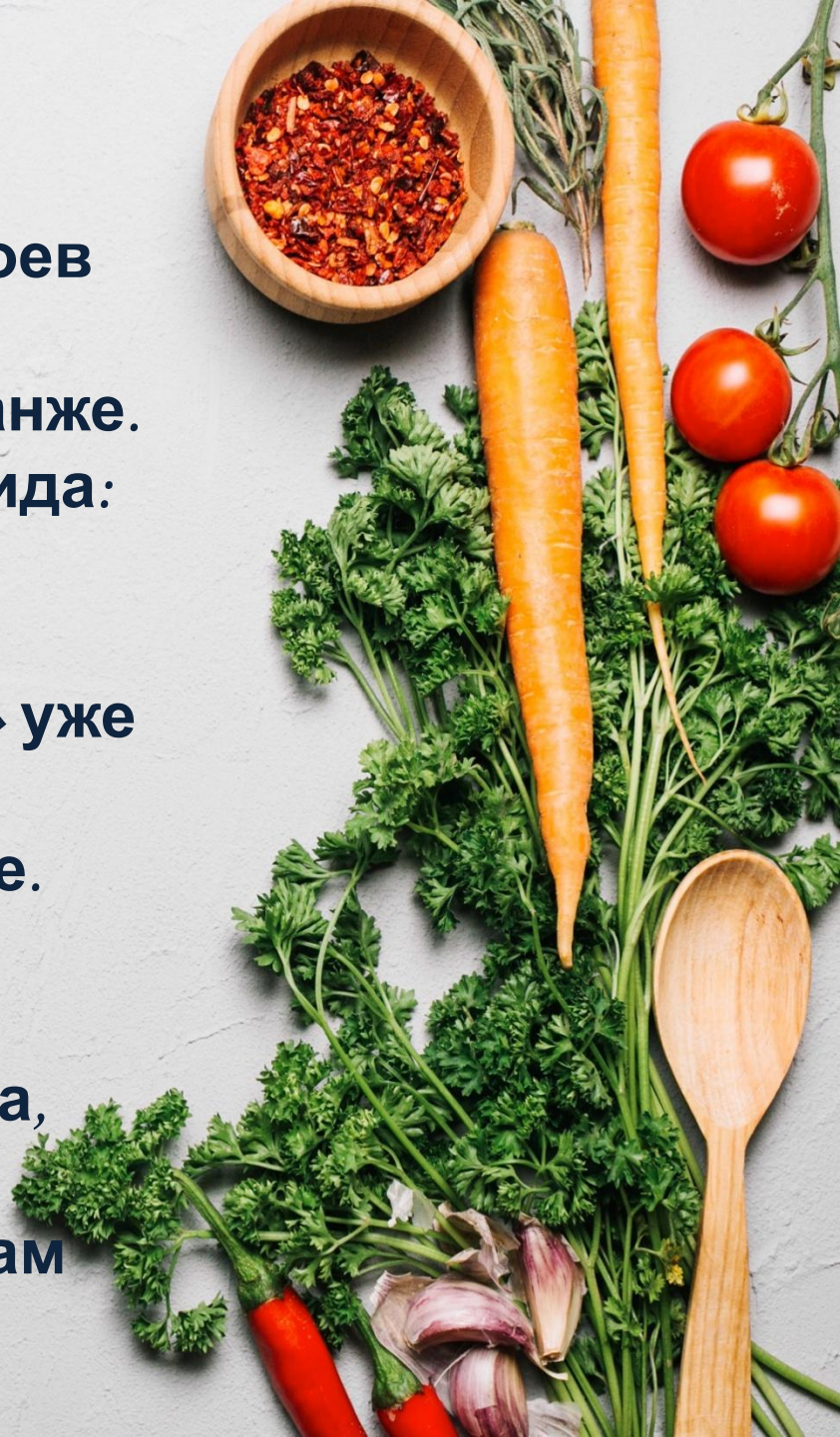
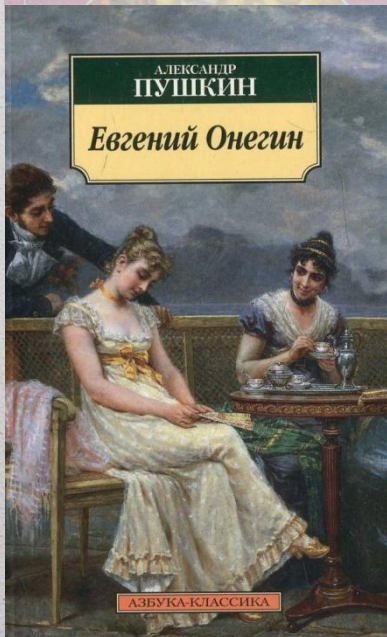
Невозможно забыть, как изголодавшаяся в Таре Скарлетт О'Хара наслаждается вкусной едой в Новом Орлеане. Особое место отведено запечённой в промасленной бумаге рыбе по-креольски, аппетитно расположившейся на подушке из лука и сельдерея, накрытая ярким одеялом из перца, лука и помидоров. Дольки лайма при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



А.С. ПУШКИН
Барышня-крестьянка



В «Барышне-крестьянке» автор потчует своих героев изысканными пирожными бламанже. Их тут сразу три вида: синее, красное и полосатое. А вот в «Евгении Онегине» уже звучит целая ода французской кухне. Несмотря на ограничения поэтического стиха, благодаря всего нескольким строкам можно воочию представить



Астрид Линдгрен



МАЛЫШ и КАРЛСОН

«ПЛАНЕТА ДЕТЕЙ»

«СОВЕТЫ ПЕЧЕЛЕВ»

КАРЛСОН

Карлсон, любитель варенья, тортов и сладостей, обожал ещё и мясные тефтельки. Достаточно прожаренные и затем тушеные в густом ароматном соусе со сливками. Проказник с моторчиком на спине точно знал толк в мясных тефтелях. Впрочем, если бы читатель решился приготовить их по старинному шведскому рецепту,





**Литературное
блюдо
от автора**

И. А. Бунин

АНТОНОВСКИЕ ЯБЛОКИ



Бунин И. А. «Антоновские яблоки» **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. Вкусно

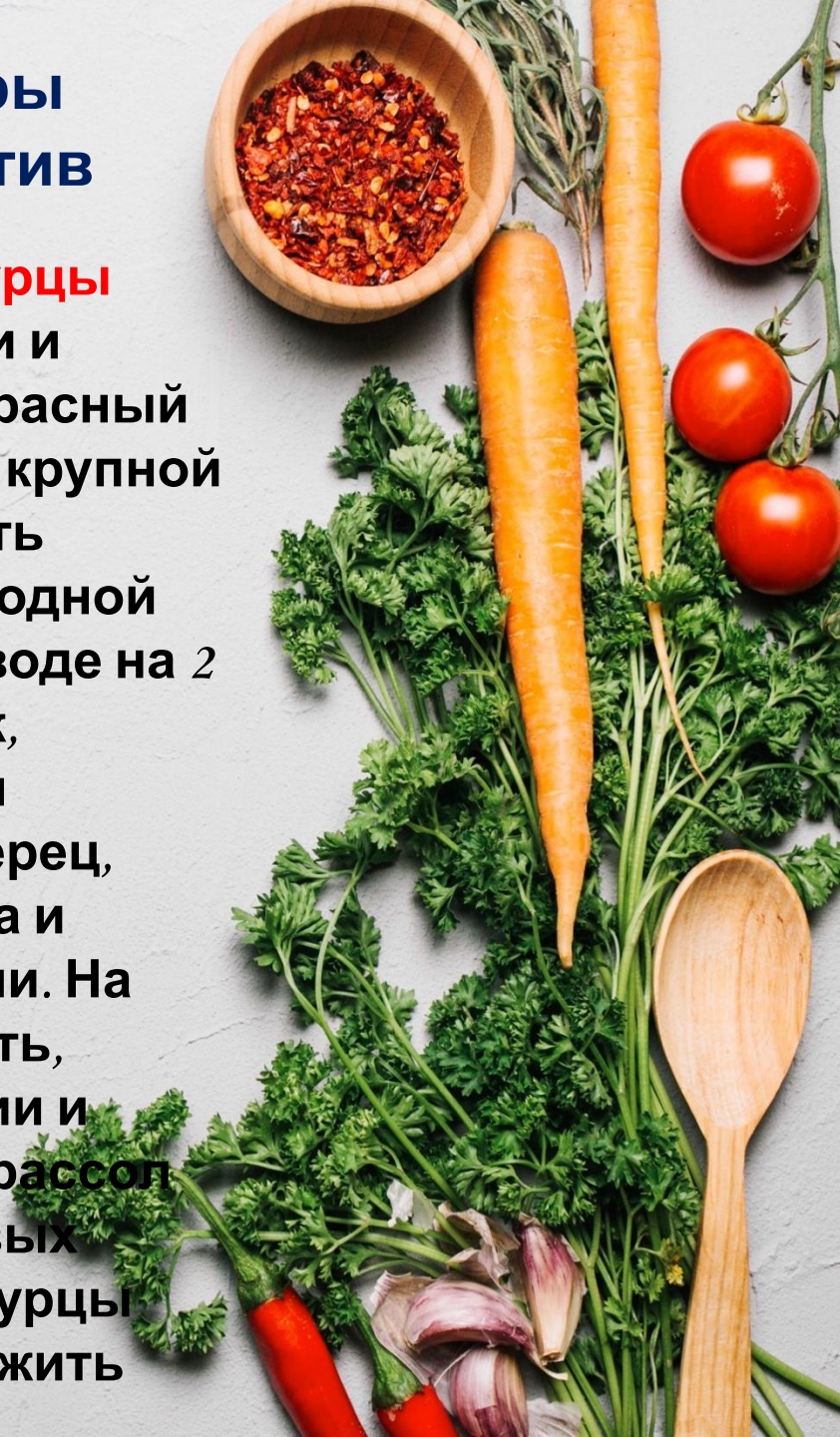




Братья Вайнеры «Лекарства против страха»

Малосольные огурцы

Огурцы, чеснок, корни и листья хрена, перец красный горький, укроп, 2 ст. л. крупной соли, 1 л. воды. Помыть огурцы, залить их холодной водой, оставить их в воде на 2 часа. Очистить чеснок, нарезать небольшими кусочками красный перец, очистить корень хрена и порезать его кусочками. На дно кастрюли положить, чередуя слоями специи и огурцы. Приготовить рассол из 1 л. воды и 2 столовых ложек соли. Залить огурцы рассолом. Сверху уложить листья хрена

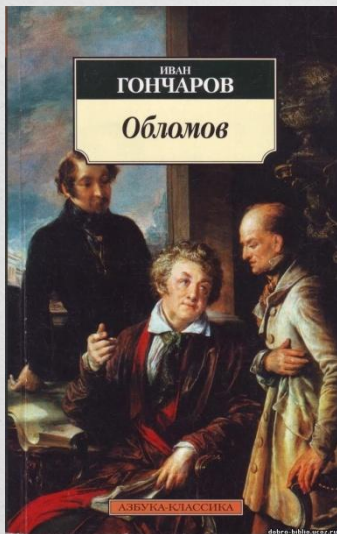




Н. В. Гоголь «Мертвые души» Галушки

1 кг. творога, 1 кг.
муки, 3 яйца, 1 ст.
сметаны Смешать
творог, муку и яйца.
Раскатать массу в
виде колбаски и
нарезать ножом на
кусочки. Варить в
солёной воде до тех
пор, пока все галушки
не всплывут.
Откинуть на решето,
дать стечь воде,
уложить в широкую





Гончаров И. А.

Рубец, жареный с гречневой кашей «Обломов»

500 г говяжьего, свиного или бараньего рубца, 1 луковица, 1 ст. гречневой крупы, 4 ст. ложки растительного масла, соль. Гречневую крупу слегка поджарить. В кипящую воду влить 1 ст. ложку растительного масла, всыпать соль, гречневую крупу и проварить. Затем посуду с крупой плотно закрыть крышкой и поместить в горячую духовку до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Рубец тщательно зачистить и положить на 5-6 ч в холодную воду, меняя её каждые 1-2 ч. Затем залить его холодной водой, посолить и варить при слабом кипении 3-4 ч. Сваренный рубец пропустить через



И. А. Крылов

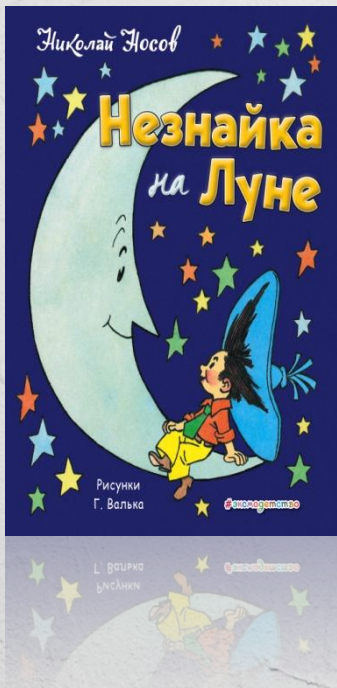
Демьянова уха



Крылов И. А. «Демьянова Уха Уха»

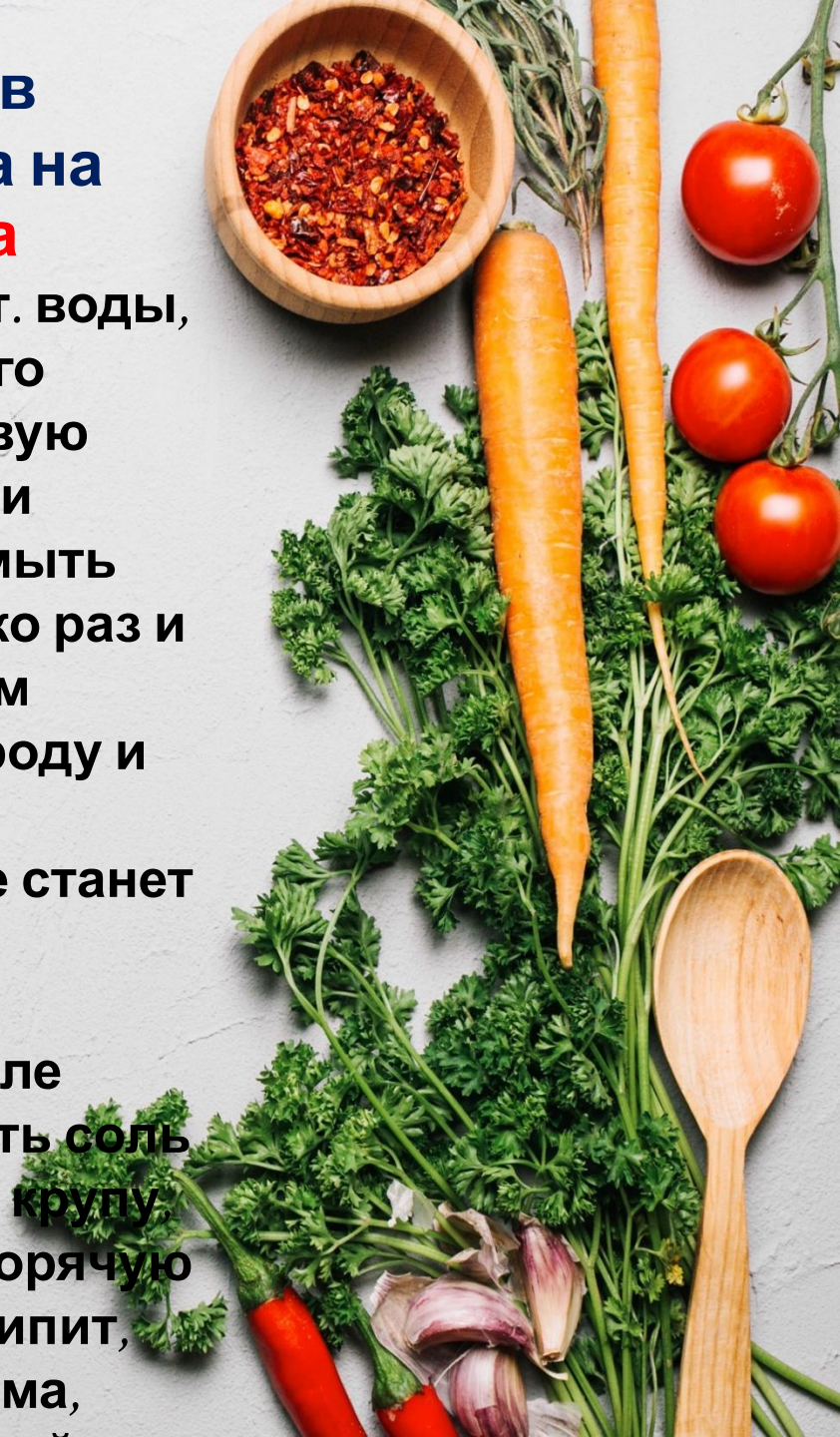
600-800 гр. судака или другой свежей рыбы, 600 гр. картофеля, 1 луковица, 350 гр. помидоров, 2 ст. л. масла, 1 лавровый лист, 10 горошин чёрного перца, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 2-3 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа, петрушки, сельдерея. Голову, кости и кожу рыбы варить в течение 30 минут в 2,5 литрах слегка подсоленной воды. Картофель нарезать кубиками, лук мелко нарубить, залить процеженным бульоном, добавить корень петрушки и сельдерея и варить 20-25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить подготовленные куски рыбы, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист и

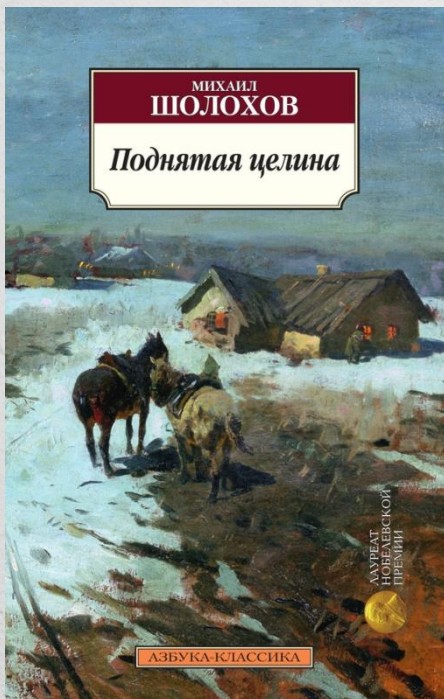




Н. Носов «Незнайка на Гречневая каша»

1 ст. гречневой крупы, 2 ст. воды, по 1 ч. л. соли и сливочного масла. Перебрать гречневую крупу, очистив от мусора и испорченных зёрен. Промыть холодной водой несколько раз и немного просушить. Затем положить гречку в сковороду и прокалить прожарить, помешивая, пока крупа не станет золотистой и не появится приятный лёгкий аромат жареного зерна. В кастрюле растопить масло, добавить соль и обжаренную гречневую крупу всё перемешать, залить горячей водой. Как только вода закипит, огонь убавить до минимума,





М. Шолохов «Поднятая целина»

Баранья требушка отварная

1 кг. бараньего желудка, 10 гр. соли. Бараний желудок тщательно промыть холодной водой с солью. Зачистить с внутренней и внешней стороны, дать воде стечь и вывернуть жировой частью внутрь. Подготовленный желудок залить холодной подсоленной водой и варить в течение 2-2,5 часов при слабом кипячении в открытой посуде, периодически переворачивая. Подать в





**ПРЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**

Материал подготовила
библиотекарь
Борисцевской СБФ
Пучаева В. В.