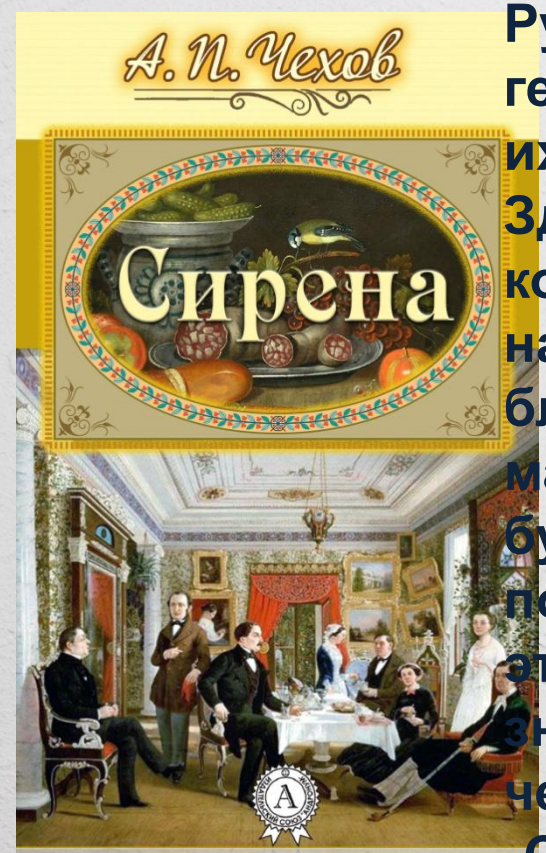
ДАЙДЖЕСТ «ВКУСНОЧТЕНИЕ « от Борисцевской сельской библиотеки

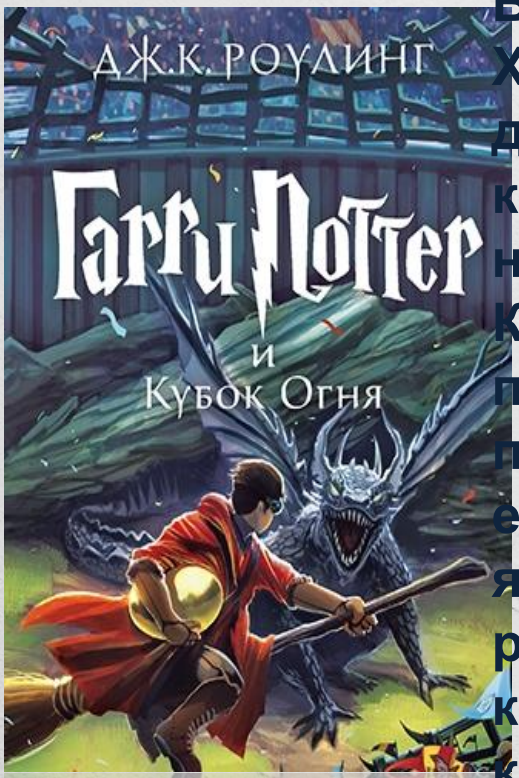
Иронические детективы пани Иоанны прочно завоевали сердца читателей, а вот рецепт её секретного блюда заслуживает особого внимания. Кажется, что может быть проще приготовления капусты? Но только не в том случае, когда готовится бигос. Он требует долгой подготовки и лишь после трехдневного процесса может 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

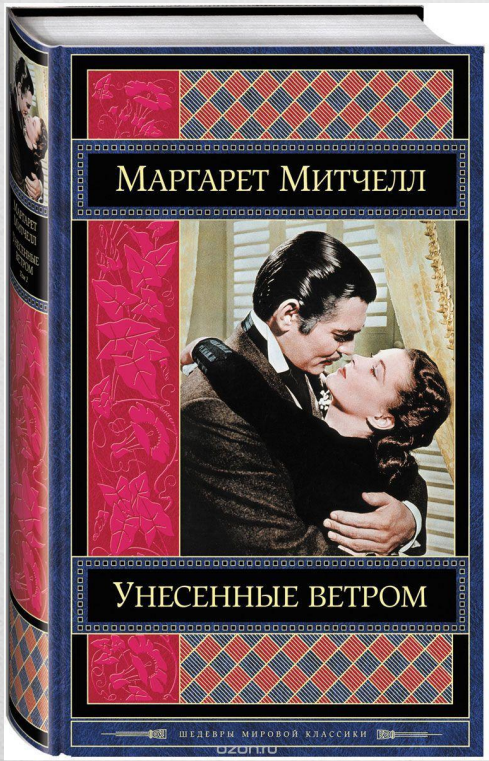


Русский писатель своих героев любил и потчевал их всяческими изысками. Здесь и жареный гусь, который пахнет и скворчит на весь дом, и царские блины, обильно политые маслом, кислые щи и бутерброды с икрой. Но почётное место во всём этом изобилии занимает знаменитая кулебяка по-чеховски. В рассказе «Сирена»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

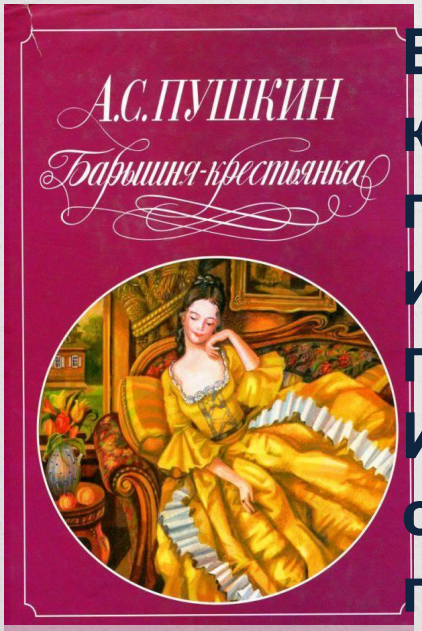
Уже само название произведения завораживает. Но распробовать роман Фэнни Флег удается обычно далеко не с первой страницы. Как и не понять сразу, при чем тут жареные помидоры. А они как раз являются символом жизненной стойкости и любви во всех её проявлениях. А потому попробовать жареные зелёные помидоры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

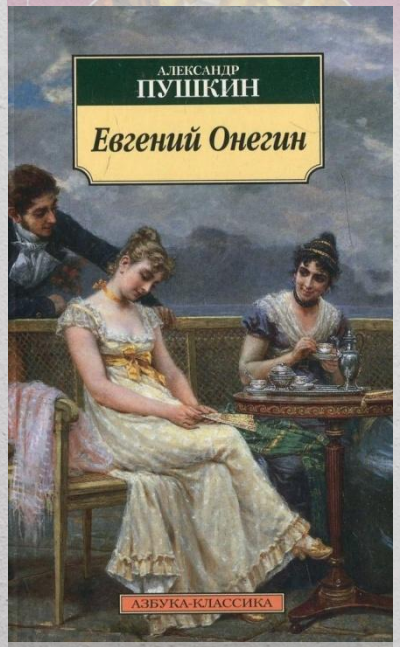


Вопросами питания в Хогвартс занимаются домашние эльфы. Уж какими только изысками не балуют они героев. Кстати, жареные помидоры здесь тоже пользуются спросом. А ещё котлеты и бекон, яичница-болтунья с разными добавками, копчёная сельдь и густая каша. И среди всего этого изобилия особняком стоит буйабес – 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.

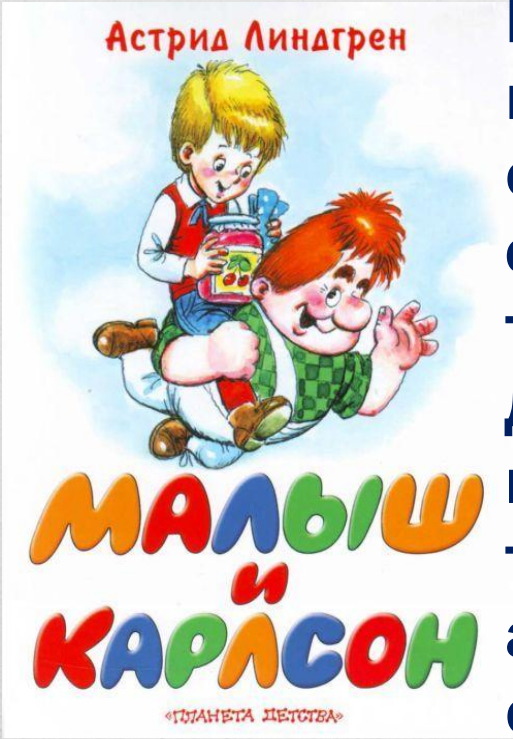


Невозможно забыть, как изголодавшаяся в Таре Скарлетт О'Хара наслаждается вкусной едой в Новом Орлеане. Особое место отведено запечённой в промасленной бумаге рыбе по-креольски, аппетитно расположившейся на подушке из лука и сельдерея, накрытая ярким одеялом из перца, лука и помидоров. Дольки лайма при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



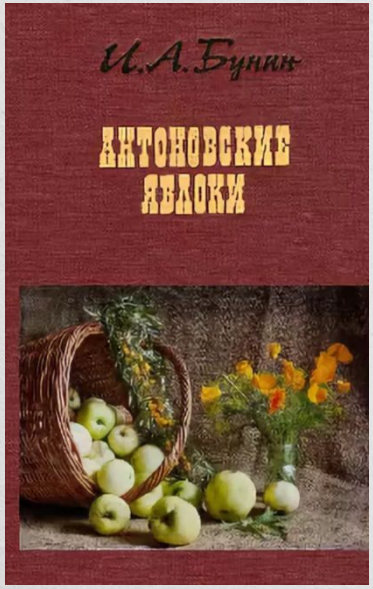


В «Барышне-крестьянке» автор потчует своих героев изысканными пирожными бламанже. Их тут сразу три вида: синее, красное и полосатое. А вот в «Евгении Онегине» уже звучит целая ода французской кухне. Несмотря на ограничения поэтического стиха, благодаря всего нескольким строкам можно воочию представить



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 тефтельках. Впрочем, если бы читатель решился приготовить их по старинному шведскому рецепту,

Литературное блюдо от автора



Бунин И. А. «Антоновские яблоки»

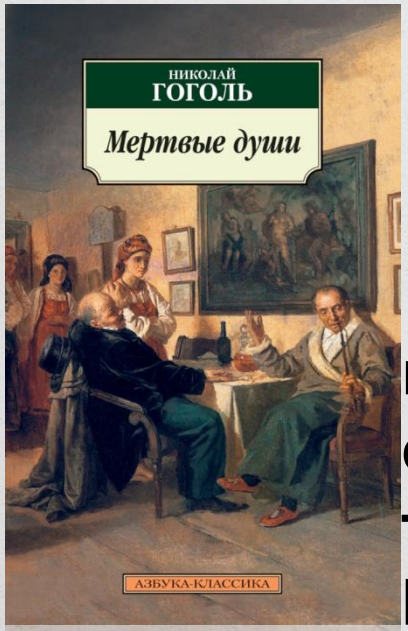
Мочёные яблоки

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

Братья Вайнеры «Лекарства против страха»

Малосольные огурцы

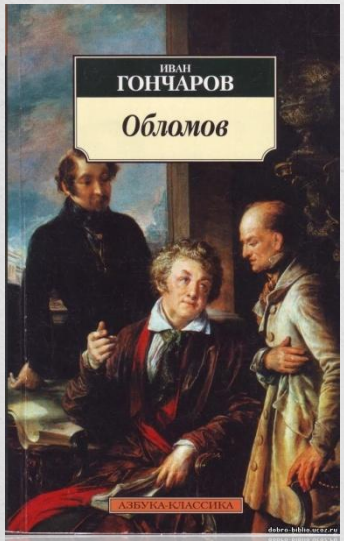
Огурцы, чеснок, корни и листья хрена, перец красный горький, укроп, 2 ст. л. крупной соли, 1 л. воды. Помыть огурцы, залить их холодной водой, оставить их в воде на 2 часа. Очистить чеснок, нарезать небольшими кусочками красный перец, очистить корень хрена и порезать его кусочками. На дно кастрюли положить, 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

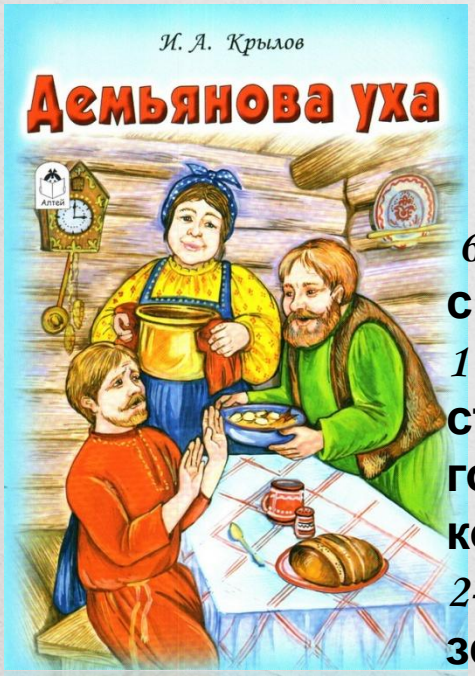
1 кг. творога, *1* кг. муки, *3* яйца, *1* ст. сметаны Смешать творог, муку и яйца. Раскатать массу в виде колбаски и нарезать ножом на кусочки. Варить в солёной воде до тех пор, пока все галушки не всплывут. Откинуть на решето, дать стечь воде, уложить в широкую



Гончаров И. А. «Обломов»

Рубец, жаренный с гречневой кашей

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



Крылов И. А. «Демьянова уха»

Уха

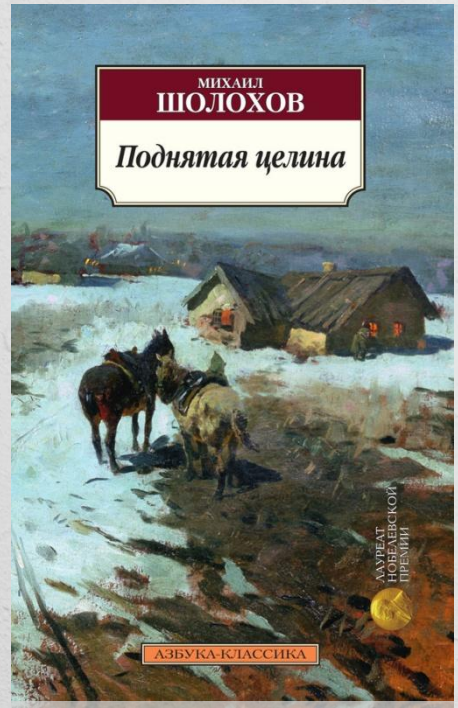
уха»

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 Луне»

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 прокалитьпрожарить, 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 горячую воду. 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.