

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Владимирской области
«Никологорский аграрно – промышленный техникум»

*«Современники о гоголевском творчестве в
литературе и кулинарии»*

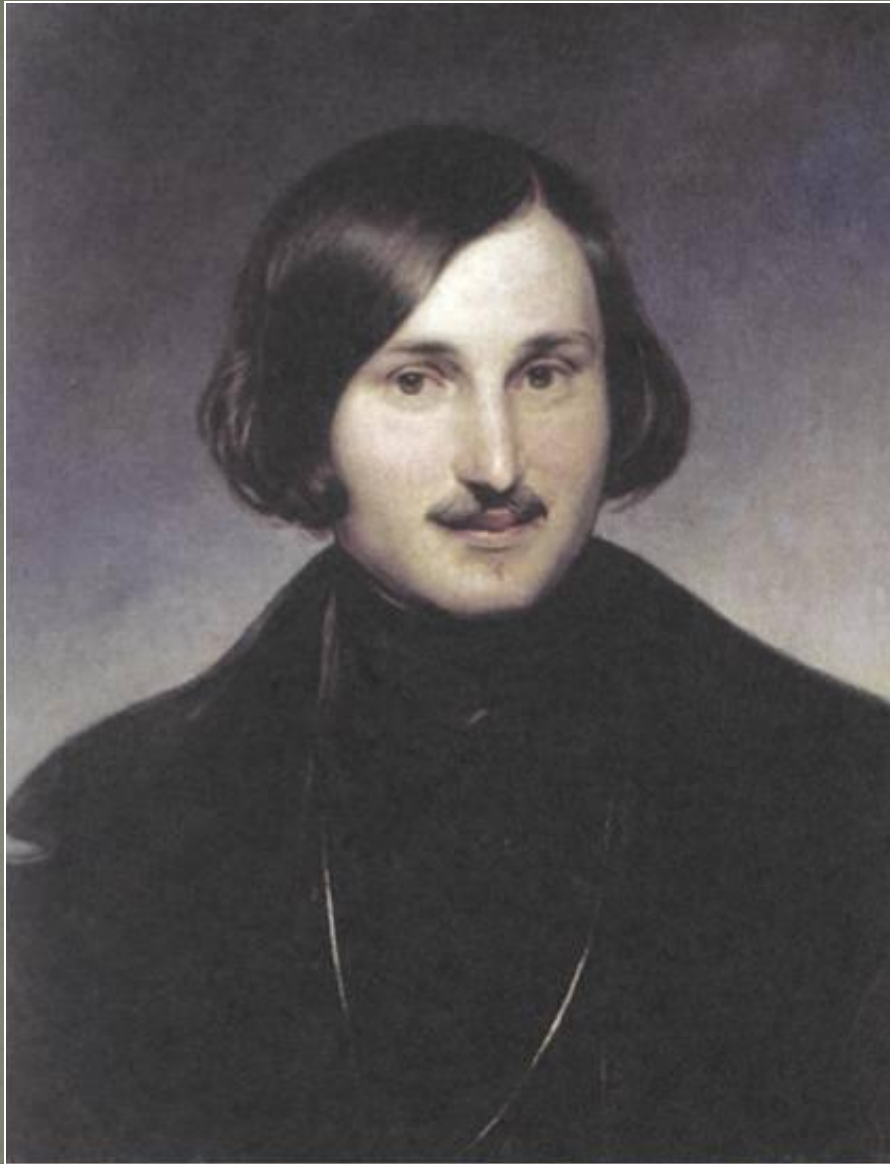
Подготовили учащиеся группы П – 111:

Спирина Аурика, Колесова Анна,
Ерёмичев Дмитрий, Белая Ксения,
Никитина Ирина

Преподаватель Ширшова Айнур Сабыровна

п. Никологоры 2011г.

Великий писатель и
кулинар



НИКОЛАЙ

ВАСИЛЬЕВИЧ

ГОГОЛЬ

(1809 – 1852г.г.)

Гоголь - знаток кулинарии

Николай Васильевич был знатоком кулинарии, образцовым сладкоежкой: мог съесть банку варенья, гору пряников и выпить целый самовар чаю...

Любимейшее блюдо – макароны, обожал нежинские огурчики, засоленные в черносмородиновом листе с хреном и чесночком. Гоголь ввёл в моду подавать на петербургский стол кулеш.



Михаил Петрович Погодин о Николае Васильевиче Гоголе

(1800 – 1875 г.г.)

Особенно любил Гоголь послеобеденные чаепития. Михаил Погодин, друг и издатель Гоголя: «Запас отличного чаю у него не переводился, но главным делом для него было набирать различные печенья к чаю. И где он отыскивал всякие крендельки, булочки, сухарики. Он давал сперва всем отведывать и очень был рад, если кто находил по вкусу и одобрял выбор какою – нибудь особенною фразою»



www.classno.ru/portraits.php



supercook.ru



[www.classno.ru
/portraits.php](http://www.classno.ru/portraits.php)

Сергей Тимофеевич Аксаков о Н.В. Гоголе

(1791 -1859 г.г.)

По словам Аксакова, заезжая в Абрамцево, Николай Васильевич радовал хозяина своим кулинарным искусством. :«Когда подали макароны, которые не были доварены, он сам принялся стряпать. Он засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью положил сначала множества масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и , наконец, сыр и продолжал долго мешать... Когда распустившийся сыр начал тянуться нитками, Гоголь ... заставил положить себе на тарелку макароны и стал кушать».



Любимые кушанья Н. В. Гоголя

Свои любимые блюда он поместил в кулинарном словаре – приложении к первому изданию «Вечеров на хуторе близ Диканьки». Писатель обожал нежинские огурчики, засоленные в черносмородиновом листе с хренком и чесночком. Именно Гоголь ввёл в моду подавать на петербургский стол кулеш. Но особенную страсть имел Николай Васильевич к котлеткам, сочным и зажаристым. Другьям советовал делать котлетки из смеси рубленых сечкой говядины и свинины, внутрь класть начинку из лука, рубленых яиц и телячьей либо гусиной печёнки с мускатом, а жарить непременно на коровьем масле.



restoran.by



basturma.nov.ru

Особенности Гоголя - писателя

После «Миргорода» писатель стал избегать малороссийской тематики, но кулинарных подробностей никогда не опускал: его Чичиков колесит по всей России, там и сям пробуя разные блюда.



comfort-kitchen.ru



samsay.ru
Кулебяка



saasha.ru



moikompass.ru



saechka.ru
Ботвинья

Источники информации

1. Вересаев В. В. Гоголь в жизни. М., 1990.
2. Ю. В. Манн Николай Гоголь // Набоков В. В. Лекции по русской литературе. М., 1996.
3. В. М. Ковалёв, Н. П. Могильный Русская кухня. Традиции и обычаи. М., Советская Россия 1990.
4. Журнал «Питание и общество» с 1994 по 2010 гг.
5. А.Н. Сахаров, В. И. Буганов. История России. М., Просвещение.2005
6. Гоголь Н.В. Мёртвые души. Поэма. М., Просвещение, 1982.
7. Сайт « Русская кухня», «Гастроном»

*Благодарим за
внимание!*