

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

## **«Великие писатели и их кулинарные пристрастия»**

учащиеся группы П – 111 Коротина Анна,  
Жукова Дарья, Тарасова Анна,  
Савина Анастасия, Шимин Сергей

Преподаватель Ширшова Айнур Сабыровна

п. Никологоры 2011г.



artandphoto. ru.

(384 – 322 г.г. до н. э.)

Великие гении трудились  
только на сытый желудок.

## Аристотель

Аристотель однажды заметил, что после вкусного обеда под влиянием приливов крови к голове «многие индивидуумы делаются поэтами, пророками или прорицателями».



skidkabum.ru

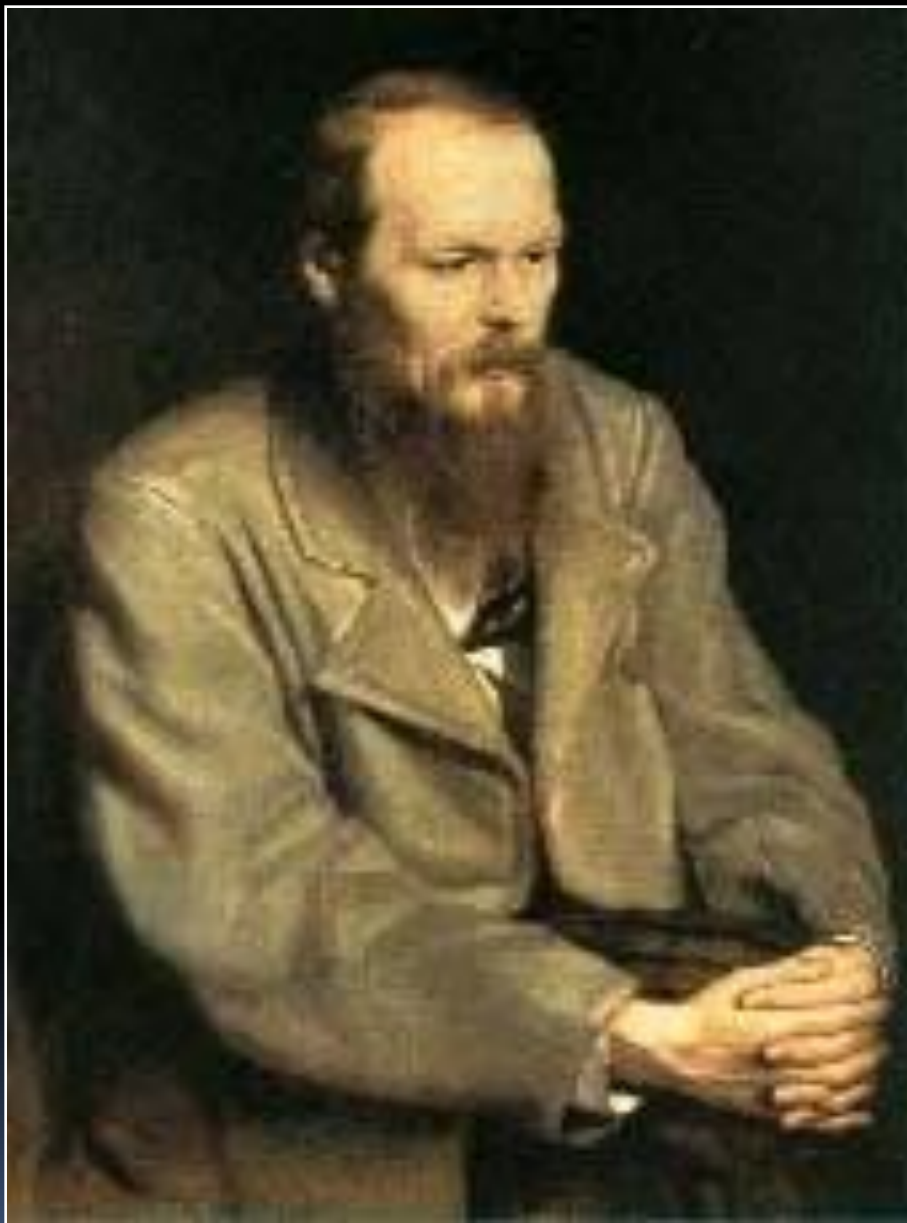


[www.classno.ru/portraits.php](http://www.classno.ru/portraits.php)

(1799 – 1837 г.г.)

## Любимые блюда А. С. Пушкина

Александр Сергеевич предпочитал мочёные яблоки, оладьи крупитчатые «розовые», с добавлением свёклы, «двойные щи», зелёный суп из листьев шпината, ботвинью – холодную похлёбку из кваса с варёными овощами, огурцами, свёклой, луком и осетриной.



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

(1821 – 1881 г.г.)

## Любимые блюда Ф. М. Достоевского

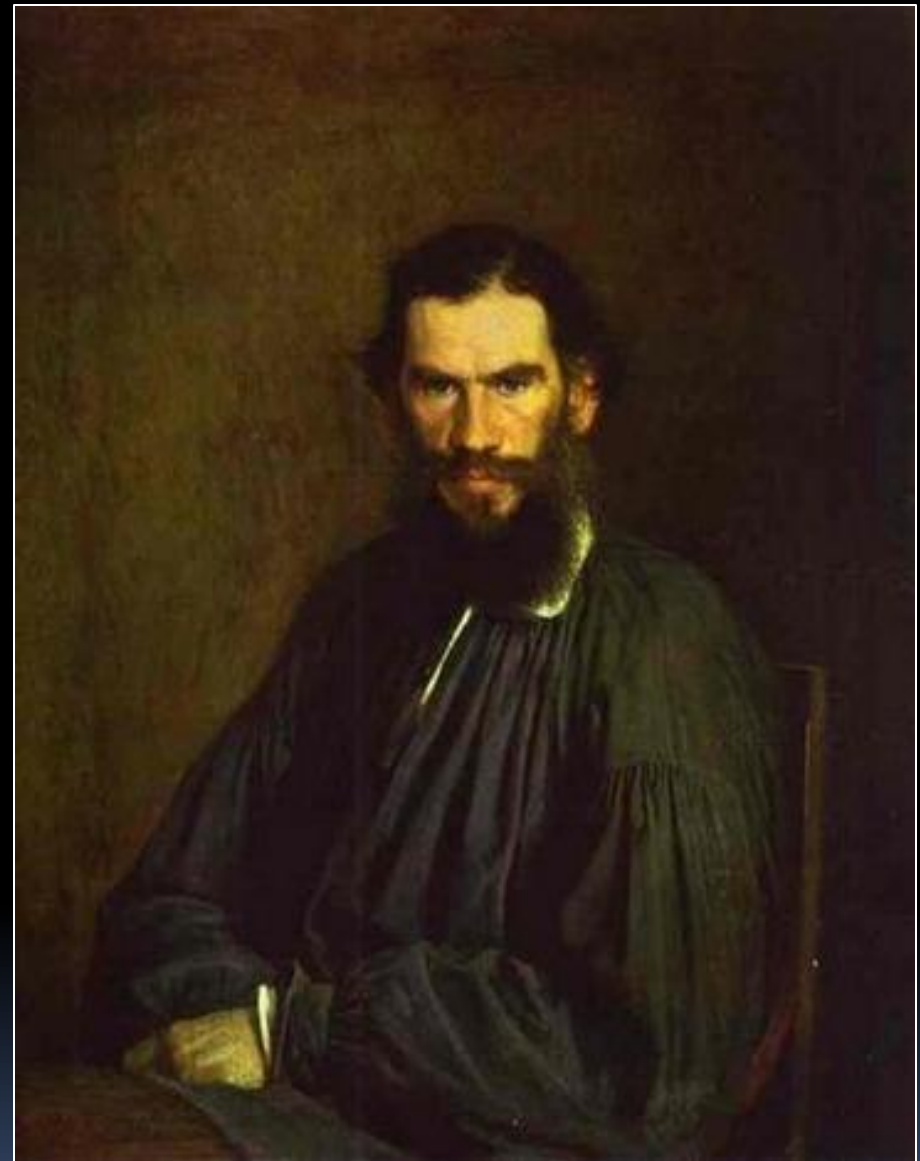
Достоевский любил  
варёную курицу  
с тёплым молоком.  
В хорошем настроении,  
предпочитал сыр,  
орехи, апельсины,  
лимон, рыжики,  
икру и французскую  
горчицу.

В дни меланхолии  
его обед состоял из  
чашки бульона,  
телячьих эскалопов,  
чая и вина.



## Любимые блюда Л. Н. Толстого

Лев Николаевич  
был вегетарианцем.  
Любимые блюда-  
холодный свекольник или  
постные щи, макароны, овощи  
и фрукты.  
Самый любимый продукт –  
свежий огурец. Бывая не в  
духе, гений наворачивал  
килограммами спаржу –  
он ел её с любым соусом.



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

(1828 – 1910 г.г.)

## Любимые блюда А. П. Чехова

Антон Павлович любил жареных карасей в сметане. Он пишет в рассказе «Сирена»: «Из рыб безгласных самая лучшая – это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки».



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

(1860 – 1904 г.г.)

## 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.
4. Традиции и обычаи. М., Советская Россия 1990
5. Гоголь Н.В. Мёртвые души. Поэма. М., Просвещение, 1982.
6. <http://www.kulina.ru>, сайт «Старинная русская кухня»
7. <http://www.gotovim.ru>, сайт «Гастроном»

*Благодарим за  
внимание !*