

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Таганрогский технологический техникум питания и торговли»

# Еда в произведе ниях Н.В. Гоголя



**Выполнили:**

Обучающиеся 3 курса


Профессия: Повар, кондитер  
группы № П-3

*Писковец В, Чередниченко М.*

**Руководитель :**

мастер производственного обучения  
*Кучеренко И.И.*



A decorative border with a grey, ornate scrollwork pattern surrounds the text. On the left side, there is a black lantern with a yellow light, several antique-style clocks of various sizes, and a stack of books. One book is red with a gold cover and a red ribbon, and another is open, showing yellowed pages. The background is a light, textured grey.

В жизни Николая Васильевича Гоголя было две страсти – писательство и кулинария. Во многих его произведениях имеются настолько красочные и вкусные «кулинарные подробности», что от одного только прочтения слюнки текут.

Гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти. Эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе.

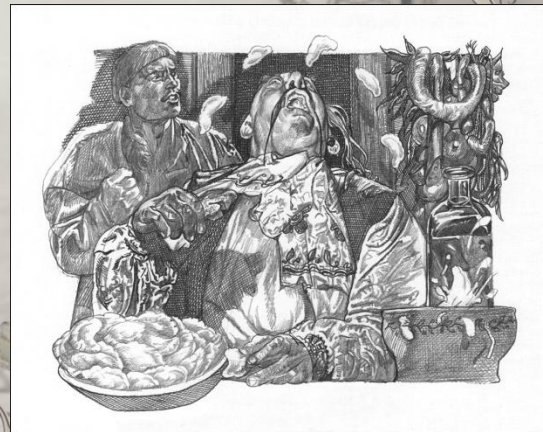
А среди писателей в числе несомненных фаворитов по описанию застолий лидирует, конечно же, Н.В. Гоголь. Его произведения – это настоящие путеводители по гастрономическим соблазнам.

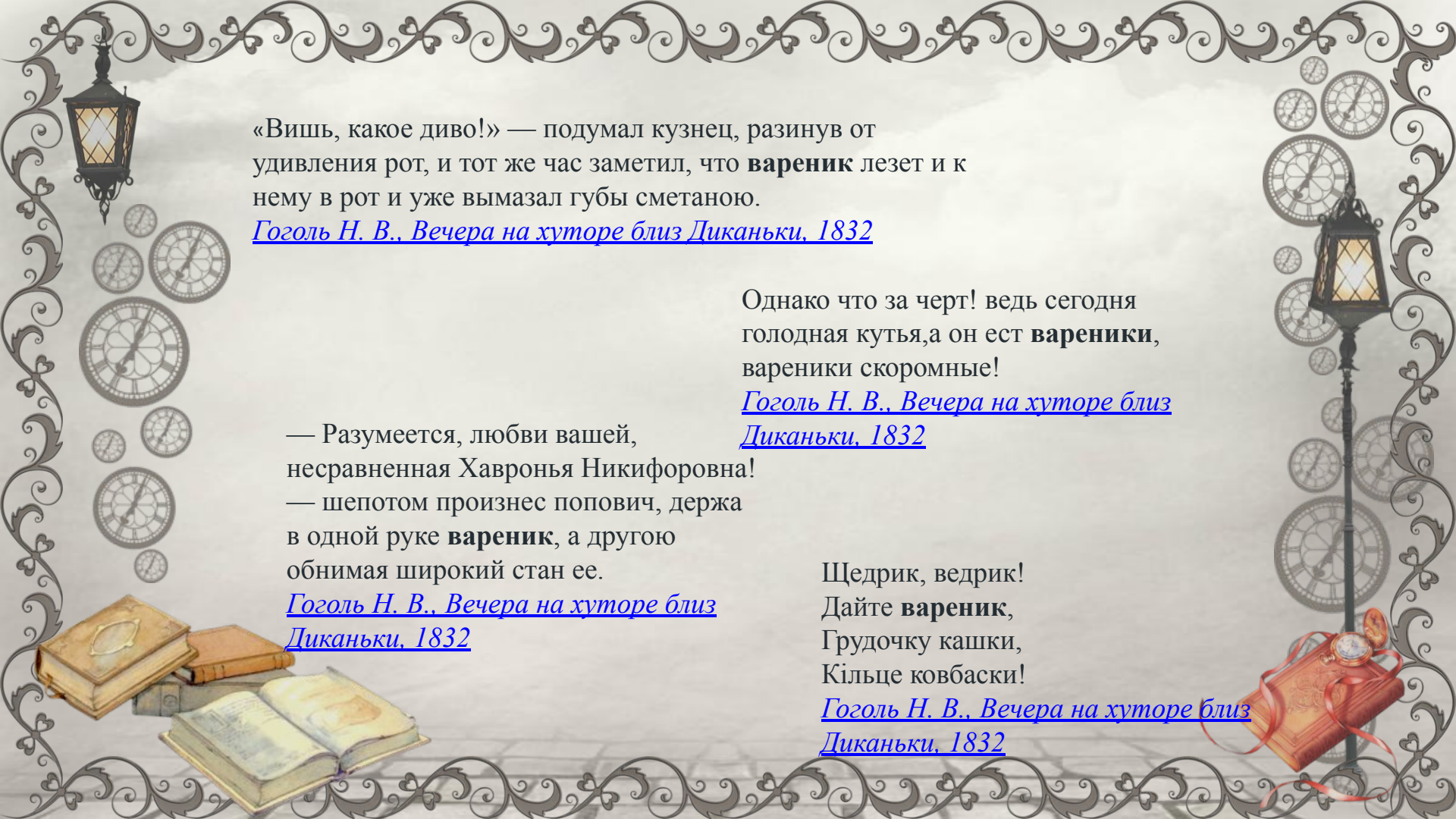
Есть у Гоголя блюдо, которое «красной нитью» проходит через целый ряд его сочинений – вареники. Их готовили и красавица Солоха, и старосветская помещица Пульхерия Ивановна... И уж никак не забыть знаменитых вареников из «Ночи перед Рождеством», которые сначала ныряли в сметану, а потом сами собой запрыгивали в рот к колдуну Пацюку.

Знаменитые украинские вареники, в будущем прославленные писателем в повести «Ночь перед Рождеством» (1831—1832 гг)

*"Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот" Гоголь Н.В.*

С одной стороны - это чисто национальные блюда, что указывает на соблюдение автором народных традиций. С другой - их неординарный прием подчеркивает сказочность сюжета. С третьей - его красочное, живое описание не только заставляет нас поверить в реальность происходящего, но и вызывает интерес к этому блюду, желание его попробовать





«Вишь, какое диво!» — подумал кузнец, разинув от удивления рот, и тот же час заметил, что **вареник** лезет и к нему в рот и уже вымазал губы сметаной.

[Гоголь Н. В., Вечера на хуторе близ Диканьки, 1832](#)

— Разумеется, любви вашей,  
несравненная Хавронья Никифоровна!  
— шепотом произнес попович, держа  
в одной руке **вареник**, а другою  
обнимая широкий стан ее.

[Гоголь Н. В., Вечера на хуторе близ Диканьки, 1832](#)

Однако что за черт! ведь сегодня  
голодная кутья, а он ест **вареники**,  
вареники скромные!

[Гоголь Н. В., Вечера на хуторе близ Диканьки, 1832](#)

Щедрик, ведрик!  
Дайте **вареник**,  
Грудочку кашки,  
Кільце ковбаски!

[Гоголь Н. В., Вечера на хуторе близ Диканьки, 1832](#)

## Технологическая карта

### Приготовление вареники с картофелем. Сборник рецептур и кулинарных изделий А.И.Здобнов В.А.Цыганенко №119

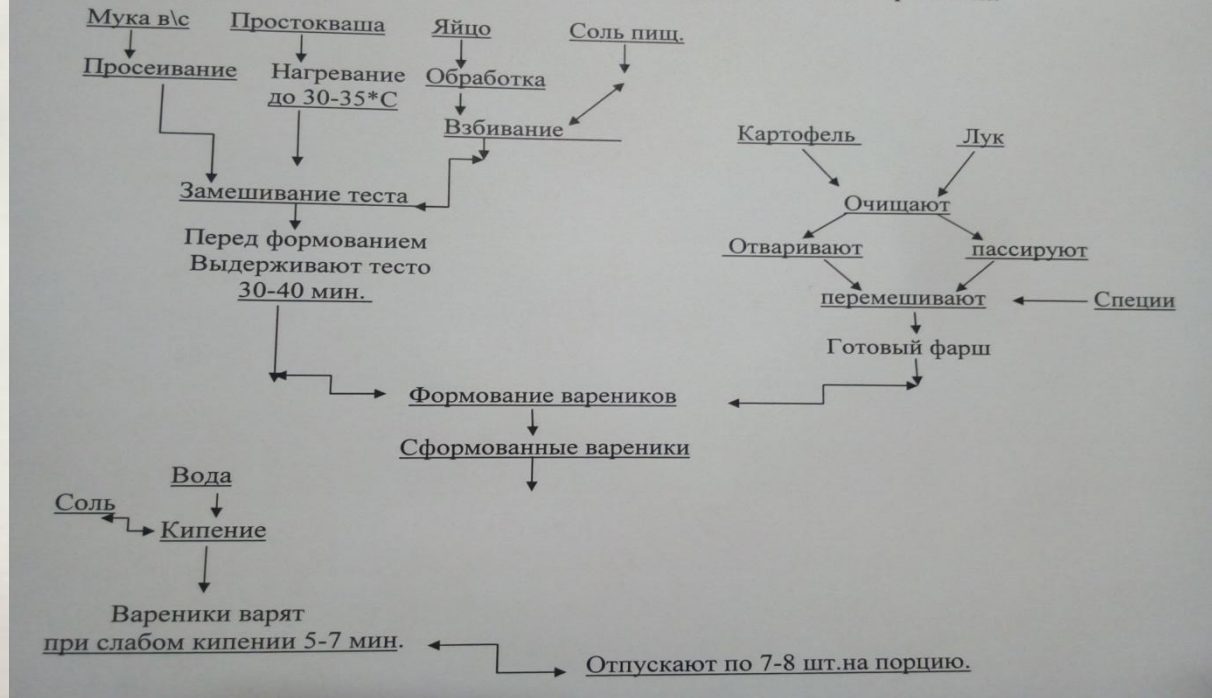
Наименование сырья, пищевых продуктов	Вес Брутто, г	Вес Нетто, г	Вес готовой продукции, г
Мука пшеничная	57	57	
Яйца куриные	5	5	
Простокваша(кисляк) Или сыворотку	22	22	
Соль	1	1	
<b>Начинка:</b>			
Картофель	125		91
Лук репчатый	22	20	10
Масло растительное	4	4	
Соль	1	1	
<b>Масса начинки:</b>			103
<b>Масса сырых вареников:</b>			185
<b>Масса готовых вареников:</b>			200
Сметана:			20
Или пассерованный лук			
<b>Выход:</b>			200/20

#### Технология приготовления:

В муку добавляют нагретую до 30-35 С простоквашу или сыворотку, затем вводят яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 см., на середину кладут рядами шарики фарша массой 12-13 г на 1 шт. на расстоянии 5-6 см. один от другого. Затем края полосы теста приподнимают, накрывают ими фарш, вырезают формочкой. Сформированные вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске поливают сметаной. Начинка: очищенный картофель варят, отвар сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным луком, добавляют соль и перемешивают.



Технологическая схема приготовления вареники с картошкой.



# Сырьё для приготовления вареников с картофелем.



Мука  
пшеничная



Яйцо



Соль



простокваш



Картофель



Лук  
репчатый



Растительное масло

## Замес теста

1. Муку просеять
2. В муку добавляют нагретую до 30-35\*С простоквашу.
3. Затем вводят яйцо, соль, сахар и замешивают тесто .
4. Замешивают тесто , до тех пор пока оно не приобретёт однородную консистенцию.
5. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.





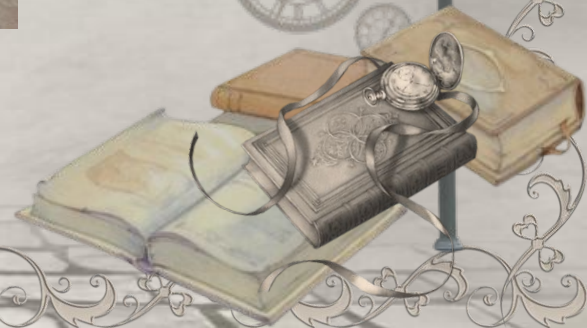
# Приготовление начинки

1. Очистить картофель, лук.
2. Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают.
3. Лук нарезают мелким кубиком. Пассеруют до золотистого цвета.
4. Смешивают картофель с пассерованным луком.



## Формование вареников

- Готовое тесто раскатываем в пласт толщиной 1.5-2 мм.
- Выдавливают круглой выемкой и сразу нарезают кружочками
- На кружочки укладывают фарш
- Края закрывают и защипывают



## Виды скрепления краёв вареников.

Косичка



Колючки



Обычный способ



## Правило варки вареников

- В подсоленную кипящую воду осторожно кладут вареники, доводят до кипения
- Варят 5-7 минут после того как вареники всплывут на поверхности
- Вынимают шумовкой, чтобы стекла вода
- Выкладывают варёные вареники в порционную тарелку



## Варианты оформления блюд.





## Требования качеству готового блюда.

- должны иметь форму полукруглых пирожков;
- края хорошо залепленными краями не слипшимися, вареники не должны быть деформированными;
  - толщина слоя теста от 2 до 3 мм;
- после варки вареники должны сохранить свою форму;
  - однородную консистенцию – (мягкую и нежную);
  - цвет вареников – белый с кремовым оттенком;
  - поверхность – блестящая от масла;
- не должно быть посторонних привкусов и запахов;
- вкус вареников – в меру сладкий, без кислотности.



## Химический состав данного блюда

### *Пищевые вещества*

Белки, г	5,316
Жиры,г	1,371
Углеводы,г	42,940
Энерг. ценность, ккал	194,627

### *Минер. вещества, мг*

Ca	24,650
Fe	1,501

### *Витамины, мг*

B1	0,173
B2	0,124
C	17,10





*Приятного  
аппетита!!!*



## Список литературы



1. Гоголь Н.В. Вечера на хуторе близ Диканьки. <http://ilibrary.ru/text/1088/index.html>

2. Гоголь Н.В. Ночь перед рождеством: Повесть / Предисл. И.Л. Вишневской; Рис. М. Соколова. - М.: Дет. лит., 1982. – 63 с., ил.

3. Ранчин А.М. Символика еды в поэме Н.В. Гоголя «Мертвые души»  
<http://www.portal-slovo.ru/philology/41261.php>

4. Что едят герои Гоголя Н.В.

<https://speelogroup.com/blog/что-едят-герои-гоголя/>

5. Рецепты Гоголевской кухни

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/2233/gogol-recepty-gogolevskoj-kuhni>

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий . А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко «Издательство Арий»

