

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа им. А.М. Селищева
с.Волово

Тема проекта: «Любимые блюда любимых героев»

Работа ученицы 11 класса

Селищевой Татьяны

Алексеевны

Руководитель проекта


Лукьянчикова Ольга Ивановна

Цель проекта:

анализ использования темы
кулинарии в литературных
произведениях, выявление
взаимосвязи литературы и
кулинарии.

Задачи:

- Изучить кулинарные пристрастия любых литературных героев (изучить произведения русских классиков, где присутствуют описания блюд русской кухни, и научиться готовить блюда).
- Определить, какие блюда предпочитают современное общество.
- Узнать, знакомы ли учащиеся с блюдами из литературных произведений.

- 
- *Объект исследования:* учащиеся 11-х классов, родители, друзья.
 - *Предмет исследования:* кулинарные пристрастия писателей и их героев. Исследование посвящено двум областям человеческой деятельности: русской литературе и русской кухне.
 - *Методы исследования:* изучение литературы, опрос.

Гипотеза

если я проведу исследование, то узнаю, что в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Принимая все кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что извлечено опытом, передано от отцов к детям.

Н.В. Гоголя «Мёртвые души»

- «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щёки осётра да визигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да ещё, знаешь, там эдакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другогопусти её полегче. Да исподку, исподку-т, о понимаешь, пропеки её так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту – как снег бы растаяла...»

Кулебяка на четыре угла

Рецепт:

200 г. муки, 100 г. сливочного масла, соль, 40 мл. воды, 200 г. визиги из рыб осетровых пород, 100 г. щёк осетра, 30 г. гречки, 30 г. белых грибов, 30 г. молоко, 1 луковица, 2 ч. л. тёртого хрена, 100 г. телятины, 100 г. заячьих почек, 1 морковь, 150 мл. сливок.



М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита»

«Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий? – Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки а натюрель. Виртуозная штука! – Умеешь ты жить, Амвросий! – со вздохом отвечал тощий, запущенный, с карбункулом на шее Фока румяногубому гиганту, золотистоволосому, пышнощёкому Амвросию-поэту. – Никакого умения особенного у меня нету, – возражал Амвросий, – а обыкновенное желание жить по-человечески».

Судачки а ля натурель

Рецепт

1 луковица, 2 ст. л. растительного масла,
лавровый лист, соль.



М.А. Булгаков «Собачье сердце»

- «Шарик-пёс обладал каким-то секретом покорять сердца людей. Через два дня он уже лежал рядом с корзиной углей и смотрел, как работает 14 Дарья Петровна. Острым узким ножом она отрубала беспомощным рябчикам головы и лапки, затем, как яростный палач, с костей сдирала мякоть, из кур вырывала внутренности, что-то вертела в мясорубке. Шарик в это время терзал рябчикову голову. Из миски с молоком Дарья Петровна вытаскивала куски размокшей булки, смешивала их на доске с мясной кашницей, заливала всё это сливками, посыпала солью, и на доске лепила котлеты. В плите гудело как на пожаре, а на сковородке ворчало, пузырилось и прыгало. Заслонка с громом отпрыгивала, обнаруживала страшный ад, в котором пламя клокотало и переливалось»

Пожарские котлеты

Рецепт:

800 гр. куриного филе, 100 гр. сливочного масла, масло для обжарки, 1 крупная луковица, 100-150 гр. белого хлеба без корки, 200 гр. сухарей для панировки, 150 мл. жирных сливок, соль, чёрный молотый перец по вкусу.



А.С. Пушкин «Евгений Онегин»

«Вошёл: и пробка в потолок, Вина
кометы брызнул ток, Пред ним
roast-beef окровавленный, И трюфли,
роскошь юных лет, Французской кухни
лучший цвет, И Стразбурга пирог
нетленный Меж сыром лимбургским
живым И ананасом золотым»

Ростбиф

Рецепт:

Мясо (любое), соль, растительное масло.
Мясо (филейную часть, тонкий край или вырезку) обмыть, срезать сухожилия, посолить, целым куском положить на разогретый с маслом противень или сковороду и слегка обжарить. Затем поставить его в духовой шкаф и жарить до готовности.



Заключение

- Данное исследование было попыткой совместить два человеческих увлечения — хорошую литературу и вкусную еду. Гипотеза, выдвинутая нами в начале исследования, подтвердилась: в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Погоня за экзотической едой стала для современного человека еще одной забавой, способной отвлечь от ежедневных стрессов, вечно преследующих житейских проблем. Принимая эти кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что готовили наши предки.