

Рецензы

СОВЕТСКОГО КИНО

АДВЕНТ-КАЛЕНДАРЬ

Издательство «АСТ»
Москва



• Картофельные зразы



• Ингредиенты

картофель – 1 кг;

яйцо – 1 шт.;

пшеничная мука – 3 ст. л.;

куриное филе – 300 г;

1 луковица;

шампиньоны – 250 г;

растительное масло;

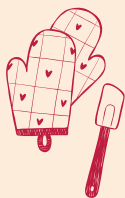
соль, чёрный перец – по вкусу.

© коллекция/ГОТОВОМ/Мосфильм

«Девчата»

киностудия «Мосфильм», 1961 г.





Способ приготовления

1. Очистить картофель и варить его в течение 25 минут. Слить воду, размять в пюре и немного остудить. Добавить яйцо, муку и соль.
2. Варить курицу в течение 20 минут. Нарезать лук и грибы, обжарить их по отдельности до золотистой корочки. Пропустить через мясорубку филе с грибами. Добавить в начинку мелко нарезанный лук, соль и перец.
3. Стол, на котором будут лепиться зразы, присыпать мукой. Небольшой кусочек теста раскатать в пласт, выложить начинку и закрепить края. Сформировать остальные зразы.
4. Обжарить зразы на разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон до золотистой корочки.

Героиня фильма, обаятельная выпускница кулинарного училища Тося Кислицына, приезжает в уральский леспромхоз. В одной из самых запоминающихся сцен фильма, на делянке, Тося горячо возражает лесорубам, усомнившимся в кулинарном потенциале обычной картошки, и начинает воодушевлённо перечислять блюда, которые можно из неё приготовить.

В её списке их оказывается более десятка: жареная и отварная картошка, пюре, картофель фри и пай, картофельные пирожки с мясом и грибами, оладьи, запеканка, рулет, картофель, тушённый с черносливом или тушённый с лавровым листом и перцем, молодой отварной картофель с укропом, шаньги... Под картофельными пирожками имелись ввиду зразы, рецепт которых мы предлагаем вам попробовать.



«Служебный роман»

киностудия «Мосфильм», 1977 г.

Оливье с яблоком

Ингредиенты

крупное куриное филе – 350 г;
картофель – 4 шт.;
морковь среднего размера – 2 шт.;
яйца – 6 шт.;
яблоки – 2 шт.;
сок 1/2 лимона;
майонез – 200 г;
консервированный горошек – 200 г;
соль, чёрный перец – по вкусу.



Способ приготовления

Отварить куриное филе в подсоленной воде или запечь в духовке с сушеными травами по вкусу. Остудить.

Вымыть картофель и морковь и отварить их до полной готовности. Сварить яйца вкрутую. Дать остыть.

Разделить яйца на белки и желтки. Нарезать сваренные картофель, морковь и белки небольшими кубиками. Так же нарезать куриное филе.

Вымыть яблоки и обсушить их. Натереть на терке и перемешать с соком лимона.

Для соуса желтки растереть с майонезом, приправить солью и перцем по вкусу. Можно добавить немного горчицы.

Перемешать ингредиенты с соусом. Готовый салат можно украсить укропом.

Оливье с яблоком — советская адаптация всеми любимого салата, изобретённого французским шеф-поваром Люсьеном Оливье в 1860-х. Тенденция добавлять этот секретный ингредиент появилась в 1970-е гг.: это придавало салату лёгкую кислинку и свежесть (вообще яблоко было частым ингредиентом популярных советских салатов). Так, в «Служебном романе» Оленька Рыжова утверждает, что в оливье нужно обязательно класть тёртое яблокочко, намекая Самохвалову, что готовит гораздо лучше его жены.



«Самая обаятельная и привлекательная»

киностудия «Мосфильм», 1985 г.



© коллекция ФОТОДОМ/Мосфильм

Пирог «Ноктюрн»

Ингредиенты

сметана — 200 г;
чайная заварка — 30 мл;
яйца — 2 шт.;
сахар — 100 г;
соль — 2 щепотки;
растительное масло — 2 ст. л.;
пшеничная мука — 400 г;
сода — 1 ч. л.;
яблоки — 2 шт.