

# МИРОВАЯ ЕДА. КИНОРЕЦЕПТЫ





**Александра Свинцова**

# **РЕЦЕПТЫ**

*из советского кино*

**Издательство АСТ  
Москва**

УДК 791.43/.45  
ББК 36.997  
С24

В оформлении обложки использован кадр из художественного фильма «Девчата», 1961 г., кинокомпания «Мосфильм», предоставлен агентством Фотодом.

В оформлении издания использованы материалы Мосфильм / FOTODOM, Мосфильм / Legion-Media, ФГУП МИА «Россия сегодня», Shutterstock/FOTODOM, киностудии Ленфильм, а также Киностудии имени М. Горького и Одесской киностудии.

Дизайн обложки  
*Владислава Воронина*

**Свинцова, Александра Валерьевна**  
С24 Рецепты из советского кино / Александра Свинцова. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 144 с. — (Мировая еда. Кинорецепты).

ISBN 978-5-17-172583-9

«Рецепты из советского кино» — это уникальная поваренная книга, вдохновленная любимыми фильмами советской эпохи. Среди упоминающихся кинокартин такие полюбившиеся не одному поколению зрителей фильмы, как «Девчата», «Кавказская пленница», «Служебный роман», «Москва слезам не верит» и многие другие. В издании собраны блюда, ставшие неотъемлемой частью культовых сцен: от ароматных пирожков с капустой до заливной рыбы и пирога «Ноктюрн». Каждый рецепт сопровождается интересными фактами о фильме, в котором он фигурировал, и кулинарными советами, которые помогут воссоздать атмосферу любимого кино. Открывайте страницы и погружайтесь в мир вкусов и приятных воспоминаний, чтобы каждый семейный ужин стал истинным кулинарным праздником!

**УДК 791.43/.45**  
**ББК 36.997**

ISBN 978-5-17-172583-9

© А.В. Свинцова, текст, 2026  
© Мосфильм, 2026  
© Ленфильм, 2026  
© Издательство АСТ, 2026

# Предисловие

Советский кинематограф — явление, которое давно вышло за рамки искусства. Это — культурная ткань эпохи, голос времени, говорящий с нами и через крупные планы, и через тишину пауз, и, порой, через тихий звон столовых приборов за семейным ужином. Советское кино не только формировало моральные ориентиры, но и сохраняло интонацию повседневности: ритуалы, настроения, привычки. В том числе — гастрономические.

Каждое десятилетие в истории советского кинематографа имело свой стиль и ритм. В фильмах 1950–60-х — возвышенный пафос и поиск гуманизма, в 1970-х — тонкое психологическое кино о внутреннем мире человека, в 1980-х — тревожная самоирония времени перемен. И в каждом из этих фильмов будь то драма или комедия, лента о войне или о любви — еда на экране была не просто деталью антуража. Она служила ключом к атмосфере, раскрывала характер, говорила о времени больше, чем порой могли сказать слова.

Вспомним «Москва слезам не верит»: судьба трех женщин, пытающихся найти свое место в большом городе, проступает в деталях быта — в приготовленных наспех обедах, в праздничных столах, за которыми принимаются важнейшие решения, обсуждаются мечты о будущем. Или «Иронию судьбы», где новогодний ужин — с заливной рыбой, мандаринами и шампанским становится почти сакральным ритуалом, объединяющим миллионы зрителей. Простые блюда, мелькая в кадре, несли в себе то, что сегодня особенно дорого: тепло, чувство принадлежности к общей культуре.

Культура еды в СССР была особой. С одной стороны — скромная, рациональная, с другой — удивительно богатая в фантазии и традиции. Главным гастрономическим путеводителем для советского гражданина служила книга «О вкусной и здоровой пище», первый тираж которой вышел еще в 1939 году. Она предлагала не просто рецепты, а образ жизни, где каждое блюдо — часть идеального советского быта: сытного, упорядоченного, разумного. В реальности кулинария в СССР часто была балансом между мечтой и дефицитом, между тем, что было в книге, и тем, что можно было «достать».

Наша книга — попытка соединить два пласта культурной памяти: кинематографическую и гастрономическую. В ней собраны рецепты блюд, которые появились в культовых советских фильмах и стали неотъемлемой частью их атмосферы. Это не просто кулинарный сборник, а приглашение к воспоминаниям. К разговору о вкусе — как о языке времени. О кухне — как о пространстве, в котором рождается не только еда, но и история.



Орган ЦК Коммунистической Партии,  
 № 141 (15265)  
 Год издания 49-й

# ГОРЯЧАЯ И

## Прибытие Председателя Советов Министров СССР Н. С. Хрущева в Берлин

БЕРЛИН, 19 мая. (ТАСС). Сегодня по приглашению правительства Германской Демократической Республики в Берлин прибыл Председатель Совета Министров СССР Н. С. Хрущев. Вместе с Н. С. Хрущевым прибыли министр обороны СССР Маршал Советского Союза Г. Я. Малюховский и другие высокопоставленные главы Советского правительства.

Население столицы Германской Демократической Республики встретило советских гостей сердечным и теплым приветствием. Аэродром Шенефельд близ Берлина украшен государственными флагами Советского Союза и Германской Демократической Республики.

Для встречи Председателя Совета Министров СССР Н. С. Хрущева прибыл первый секретарь ЦК СЕПГ В. Ульбрихт, председатель Совета Министров ГДР О. Гротевольд и кандидаты в члены Политбюро ЦК СЕПГ, председатель Национального фронта ГДР Л. Дикман, председатель Национального фронта ГДР профессор Э. Корренс, члены президиума Совета Министров ГДР и министры, первый секретарь ЦК Компартии Германии М. Рейман, руководители демократических партий и общественных организаций, генералы национальной Народной армии.

Среди встречавших находились посол СССР в ГДР М. Г. Пердухин, главы дипломатических представительств, аккредитованные при правительстве ГДР, руководители Группы советских войск в Германии.

Среди встречавших находились посол СССР в ГДР М. Г. Пердухин, главы дипломатических представительств, аккредитованные при правительстве ГДР, руководители Группы советских войск в Германии.

**Речь товарища Вальтера Ульбрихта**

«Дорогой товарищ премьер-министр, дорогой друг Виктора Сергеевича Хрущева! Дорогие друзья, члены советской делегации! От имени правительства Германской Демократической Республики и Национальной Народной армии я сердечно приветствую вас в Берлине!»

«Сегодня мы встречаем в Берлине Председателя Совета Министров СССР Н. С. Хрущева. Это событие имеет огромное значение для дружбы и сотрудничества между народами Советского Союза и Германской Демократической Республики. Мы рады приветствовать вас в Берлине и желаем вам плодотворной работы в ходе вашего визита в нашу страну.»



# «Девчата»

Год: 1962

Режиссер: Юрий Чулюкин



**СЮЖЕТ:** В далекий сибирский поселок лесорубов из теплого Симферополя по распределению приезжает выпускница кулинарного техникума — юная и искренняя Тося Кислицына. На танцевальном вечере местный красавец, передовик производства Илья Ковригин замечает ее и спорит с товарищами, что сможет влюбить в себя девушку. Так завязывается их роман, который окажется для Ильи гораздо важнее, чем он мог себе представить.



Съемки фильма проходили в самых разных локациях, начиная с работы на студии «Мосфильм», где были созданы декорации поселка лесорубов с высаженными деревьями и вывеской «Леспромхоз». Натурные съемки начались на Северном Урале, в Пермской области, в поселке Яйва, где зимняя природа с заснеженными елями и большими сугробами идеально подходила для атмосферы картины. Однако съемочной группе пришлось столкнуться с тяжелыми условиями: температура опускалась до 40 градусов мороза, что вызывало поломки техники и проблемы с актерами. Так, во время съемок сцены, в которой Тося приносит лесорубам обед на делянку, Николай Рыбников взял алюминиевую ложку, к которой прикоснулся языком. Ложка примерзла к языку, и, чтобы помочь актеру, пришлось остановить съемку. Поскольку работать в таких условиях было невозможно, съемки были перенесены в Тверскую область, где имитировать снег приходилось с помощью ваты и нафталина. Финальные сцены снимались в Ялте летом, когда актеры были вынуждены носить зимние тулупы, а пиротехники создавали эффект мороза с помощью дыма. В один из жарких дней съемок финальной сцены, где герои обнимались под елью, температура на улице достигла 30 градусов, и актеры и гримеры не могли справиться с жарой, вытирая пот с лиц между дублями. И все же, несмотря на все сложности съемочного процесса, фильм оставил зрителям яркие образы и рецепты из кулинарной коробочки Тоси, ставшие настоящей реликвией. Героиня Надежды Румянцевой поделилась не только своей душевностью и заботой, но и изысканными блюдами, которые вдохновляют на кулинарные эксперименты.



# Картофельные пирожки с грибами

 1 час  
30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель — 800 г (в очищенном виде)
- Лук репчатый — 1 шт.
- Белые грибы или шампиньоны — 300 г
- Яйца — 2 шт.
- Зелень — по вкусу
- Соль — по вкусу
- Масло растительное — по вкусу (для жарки)
- Вода — 50 мл
- Черный молотый перец — по вкусу
- Сухари для панировки — 8 ст. л.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шаг 1.** Картофель очистить, разрезать на части, залить и отварить до готовности.

**Шаг 2.** Пока готовится картофель, разогреть сковороду с маслом и выложить нарезанный мелкими кубиками лук. Обжарить до мягкости.

**Шаг 3.** Добавить мелко нарезанные грибы. Обжарить грибы с луком до готовности. Посолить и поперчить начинку по вкусу.

**Шаг 4.** Добавить измельченную свежую зелень, перемешать и снять с огня.

**Шаг 5.** Готовый картофель размять до состояния пюре. Дать ему немного остыть, затем добавить одно яйцо, соль и перец по вкусу.

**Шаг 6.** Из картофельной массы сформировать небольшие шарики, приплюснуть их рукой и по центру выложить начинку. Сформировать пирожки, собирая края к центру; если где-то тесто треснет или порвется, начинку следует заклеить картофельной массой. Перед каждым пирожком рекомендуется смачивать руки в холодной воде — тогда тесто точно не будет прилипать.

**Шаг 7.** Оставшееся яйцо взбить с солью и холодной водой. Окунуть каждый пирожок в яичную смесь, затем обвалять в сухарях для панировки.

**Шаг 8.** Разогреть сковороду с маслом и выложить пирожки. Обжарить на среднем огне с двух сторон до румяной корочки.



**СОВЕТ:** дайте пирожкам немного полежать, чтобы они стали мягкими





# Картофельные пирожки с капустой

 1 час  
30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для теста:

- Картофель — 600 г
- Яйца — 1 шт.
- Масло сливочное — 20 г
- Соль — по вкусу
- Мука пшеничная — 4 ст. л. с горкой

### Для начинки:

- Капуста белокочанная — 300 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь (небольшая) — 1 шт.
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Перец черный молотый — по вкусу

**СОВЕТ:** Если используете молодую капусту — добавляйте ее позже, после обжарки лука и моркови. Зимнюю — тушите сразу со всеми овощами.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### Начинка:

**Шаг 1.** Очистите и мелко нарежьте лук. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой.

**Шаг 2.** Разогрейте растительное масло в сковороде. Обжарьте лук с морковью до мягкости.

**Шаг 3.** Добавьте капусту и тушите на среднем огне до готовности, периодически помешивая. Посолите, добавьте специи. Остудите начинку.

### Тесто:

**Шаг 1.** Картофель очистите, нарежьте кусочками и отварите в подсоленной воде до мягкости.

**Шаг 2.** Слейте воду, добавьте сливочное масло и разомните в пюре. Остудите до теплого состояния.

**Шаг 3.** В остывшее пюре добавьте яйцо и муку. Перемешайте до получения мягкого, слегка липкого теста.

### Формирование пирожков:

**Шаг 1.** Смажьте руки маслом или слегка смочите водой, чтобы тесто не прилипло.

**Шаг 2.** Отщипните кусочек теста, сформируйте лепешку на ладони.

**Шаг 3.** В центр выложите начинку из капусты.

**Шаг 4.** Соедините края, придайте форму пирожка.

### Обжарка:

**Шаг 1.** Разогрейте сковороду с растительным маслом.

**Шаг 2.** Обжарьте пирожки с двух сторон до золотистой корочки на среднем огне.



Подавайте пирожки горячими со сметаной, томатной подливкой или любым соусом по вкусу.

