

Ф А Н А Т С К И Е Р Е Ц Е П Т Ы

Степан Панкович

**КУЛИНАРНЫЕ ИЗЫСКИ
РУССКОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ**



ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА

УДК 641.55
ББК 36.997
П16

Все права защищены.
Любое использование материалов данной книги,
полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается

В оформлении книги и обложки использованы иллюстрации Олеси Генераловой

Панкович, Степан.

П16 Кулинарные изыски русской литературы / Степан Панкович — Москва: Издательство АСТ, 2024. — 144 с. (ил.) — (Фанатские рецепты).

ISBN 978-5-17-163549-7

Кулинарные изыски — именно так мы привыкли называть блюда, состав или способ приготовления которых отличаются от привычных нам в повседневной жизни. Представьте свою жизнь пару столетий назад: кто вы? Помещик? Известный поэт, завсегдатай «Грибоедова»? Или добросовестная и приветливая хозяйка большого дома? Какие кулинарные изыски вы бы смогли предложить своим гостям? Данная книга — сборник пятидесяти уникальных рецептов русской классической литературы. Названия блюд, сошедшие к нам со страниц произведений А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.П. Чехова, М.А. Булгакова и других не менее известных авторов, и рецепты к ним ожидают вас.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-163549-7

© ООО «Издательство АСТ», 2024

Предисловие

Кулинарные изыски — именно так мы привыкли называть блюда, состав или способ приготовления которых отличаются от привычных нам в повседневной жизни. Представьте свою жизнь пару столетий назад: кто вы? Помещик? Известный поэт, завсегда «Грибоедова»? Или добросовестная и приветливая хозяйка большого дома? Какие кулинарные изыски вы бы смогли предложить своим гостям? Данная книга — сборник пятидесяти уникальных рецептов русской классической литературы. Названия блюд, сошедшие к нам со страниц произведений А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.П. Чехова, М.А. Булгакова и других не менее известных авторов, и рецепты к ним ожидают вас.

Конечно, в нынешнее время повторить те самые рецепты точь-в-точь получится только в том случае, если вы являетесь счастливым обладателем загородного дома с настоящей русской печью, но что делать жителям каменных джунглей, владеющим лишь плитой и духовым шкафом, — не готовить и наслаждаться вкусными названиями только на страницах книг? Отнюдь! Все рецепты адаптированы под наши реалии. Кулебяка, пироги, закуски — все это разнообразие собрано и детально прописано. Вам остается

лишь побороть свою лень, не быть господином Обломовым, встать с дивана и начать творить.

Кулинария — это искусство. Литература — это искусство. Блюда, приготовленные вами — заранее считаются искусством. Литература, как и кулинария, требует мастерства и любви к деталям.

Вы можете спросить: «Зачем же готовить блюда, которые адаптированы, ведь эффект не тот?» Отвечая на этот вопрос, стоит обратиться к вам с встречным: «А действительно ли вы фанат литературы?»

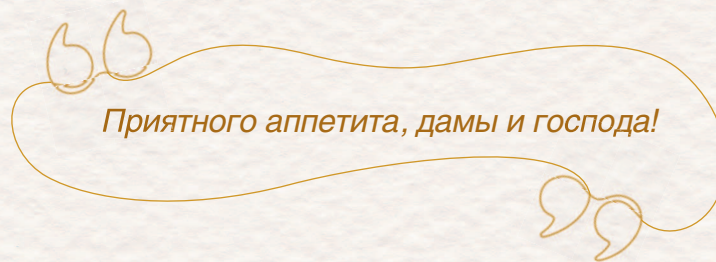
Вспомните, как незначительные детали, порой едва уловимые, создают атмосферу при чтении произведения. Господин Чичиков, отметивший, что руки жены Собакевича пахнут огуречным рассолом, сказал нам об этой женщине больше, чем мы могли бы узнать.

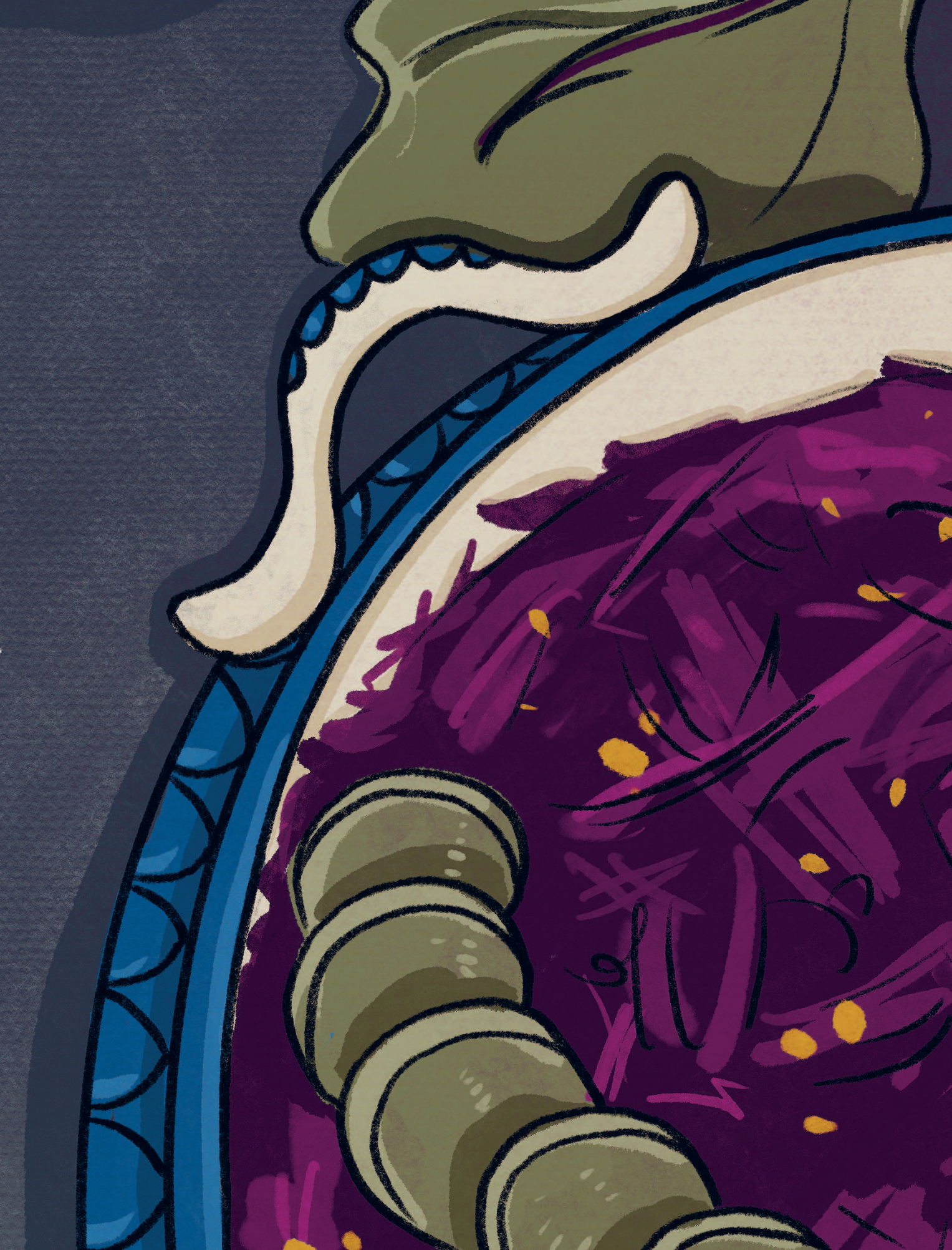
Наш сборник — это пятьдесят рецептов, представляющих яркую комбинацию вкусов. Подобно авторам, выстраивающим сюжет своих литературных произведений, вы сможете так же умело создать свое уникальное произведение — нужно только подобрать ингредиенты.

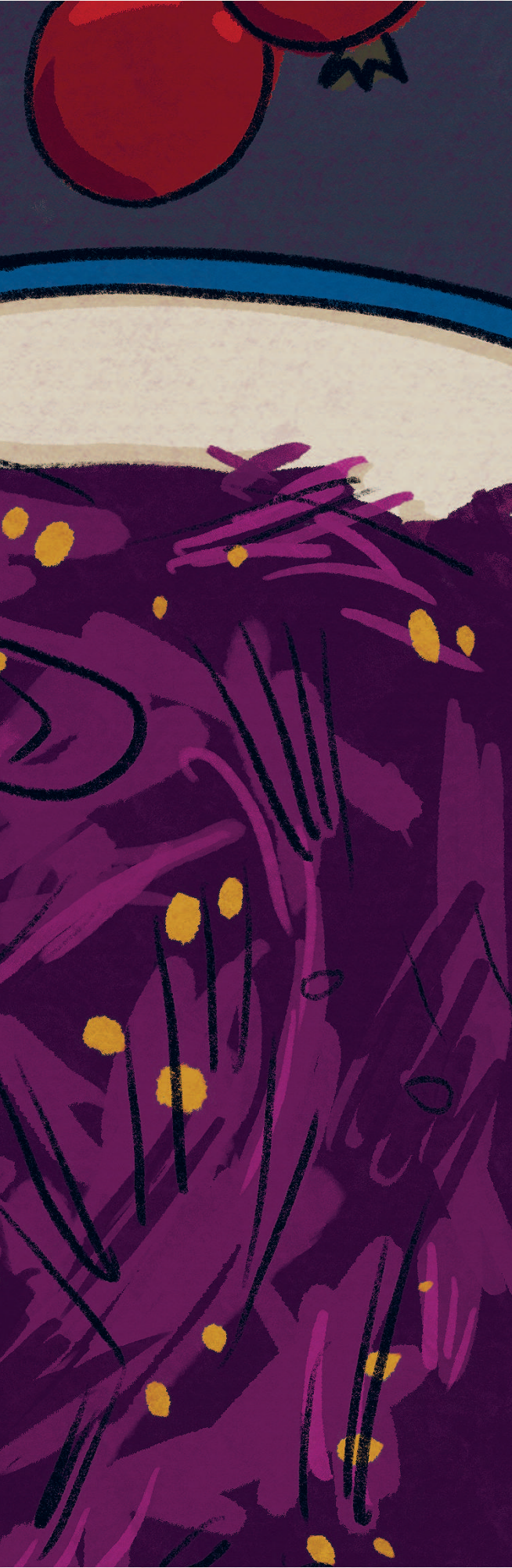
Этот сборник создан для настоящих ценителей и эстетов. Аутентичность — ключевое слово данной книги. Мы

надеемся, что при знакомстве с «литературной» кухней вы не только окунетесь в атмосферу эпохи, но и сможете открыть для себя новые смыслы и контексты любимых произведений.

Погружайтесь в чтение, смакуя каждую страничку. И пусть вдохновение станет вашим верным спутником!

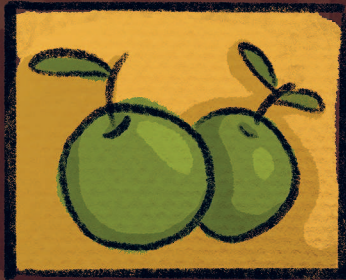
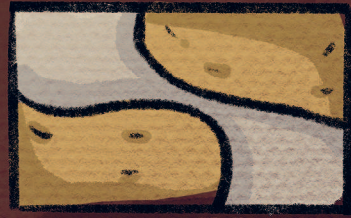






САЛАТЫ

Салат «На покое»	11
Салат из свеклы, огурцов и прованского масла	13



Салат «На покое»

Салат а-ля Лидин-Байдаров — простой, но очень вкусный салат по рецепту Александра Куприна. Неожиданное сочетание дает неимоверно яркий вкус!

Ингредиенты:

Соленые грузди — 200 г.

Яблоко — 1 шт.

Помидор — 1 шт.

Луковица — 1 шт.

Картофель вареный — 1 шт.

Свекла вареная — 1 шт.

Соленые огурцы — 2 шт.

Уксус — 1/2 ст.л.

Оливковое масло — 1 ст.л.

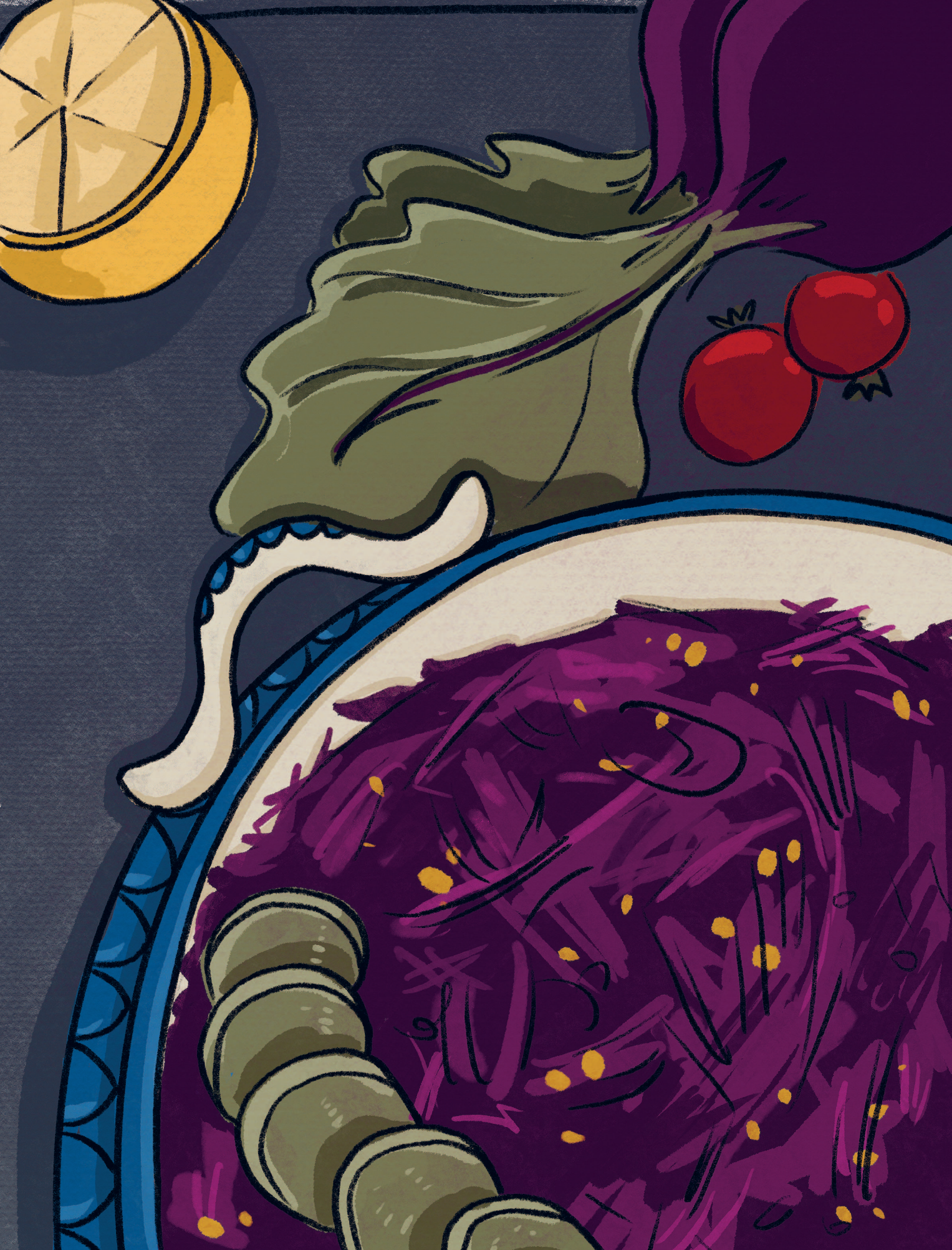
Соль — по вкусу.

Сахар — по вкусу.

Перец — по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарезать в чашу яблоко и помидор небольшими кубиками, крошить лук, вареный картофель и свеклу, нарезать кубиками огурец. Посыпать сверху соленые грузди;
2. Смешать, полить уксусом, оливковым маслом, слегка посолить и поперчить. Сверху посыпать сахаром по вкусу. Яркий салат подавать охлажденным на стол.



Салат из свеклы, огурцов и прованского масла

Простой и очень вкусный салат из свеклы и огурцов. Не займет много времени в приготовлении и станет прекрасным дополнением к горячим блюдам!

Ингредиенты:

Свекла — 3 (небольшие) шт.

Маринованные огурцы — 5–6 шт.

Красный лук — 1 шт.

Петрушка — 10 г.

Зерновая горчица — 1–2 ст.л.

Оливковое масло — 1–2 ст.л.

Соль — по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вареную свеклу и огурцы нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами. Добавить оливковое масло, посолить;
2. Нарезанную петрушку смешать с горчицей и маслом, слегка перемешать, чтобы зелень и горчица остались наполовину на поверхности;
3. Салат можно подавать сразу, или дать ему настояться, так его вкус станет насыщеннее.

«Перед обедом Стаканыч готовил себе салат из свеклы, огурцов и прованского масла. Все эти припасы привез ему Тихон, друживший со старым суфлером. Лидин-Байдаров жадно следил за стряпней Стаканыча и разговаривал о том, какой он замечательный салат изобрел в Екатеринбурге. — Стоял я тогда в “Европейской”, — говорил он, не отрывая глаз от рук суфлера. — Повар, понимаешь, француз, шесть тысяч жалованья в год. Там ведь на Урале, когда наедут золотопромышленники, такие кутежи идут... миллионами пахнет!..»

Куприн А.И., «На покое»



ЗАКУСКИ

Моченые яблоки	17
Медовые огурцы	19
Селедка для Никонора Ивановича	21
Икра с лимоном	23
Ассорти из соленьев	25

