

«Кухня в романе Л.Н. Толстого «Война и мир»»

Скапенко Илья, обучающийся 2 курса ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»
 Руководитель: Девищенко О. Б., преподаватель

Актуальность исследования обусловлена возрастающим интересом к традициям русской кухни и их отражению в классической литературе. Кулинарные описания в произведениях Толстого не только воссоздают атмосферу эпохи, но и отражают социальный уклад, обычаи и предпочтения высшего общества России XIX века.

Цель: исследование кулинарных традиций, отраженных в романе Л.Н. Толстого «Война и мир», и их адаптация к современной кулинарной практике.

Задачи:

- 1) Изучить упоминания о кулинарных традициях в романе Л.Н. Толстого «Война и мир»
- 2) Проанализировать особенности питания различных сословий в описаниях писателя
- 3) Выявить характерные блюда и кулинарные традиции эпохи
- 4) Создать сборник исторических рецептов на основе романа Л.Н. Толстого «Война и мир»

Методы исследования:

Анализ литературных источников
 Изучение исторических кулинарных книг эпохи
 Сравнительный анализ описаний блюд

Практическая значимость:

- 1) Создание сборника исторических рецептов на основе романа Л.Н. Толстого «Война и мир»
- 2) Восстановление утраченных кулинарных традиций
- 3) Возможность использования материалов в образовательном процессе
- 4) Применение исторических рецептов в современной ресторанной и домашней кулинарии



Кулинарные традиции высшего света
 Сборник исторических рецептов из романа Л.Н. Толстого «Война и мир»

«- Нет, какое? Марья Дмитриевна, какое? - почти кричала она. - Я хочу знать! Марья Дмитриевна и графиня засмеялись, и за ними все гости. Все смеялись не ответу Марьи Дмитриевны, но непостижимой смелости и ловкости этой девочки, умевшей и смеющейся так обращаться с Марьей Дмитриевной. Наташа отстала только тогда, когда ей сказали, что будет ананасное. Перед мороженым подали шампанское.»

Том первый, Часть первая, XVI

Ананасное мороженое, о котором спрашивает у мамы юная Наташа Ростова, на самом деле - фруктовый лед.

Рецепт:

почти 3 стакана воды, 2 стакана сахара, сок из 1 лимона вскипятить. Потереть ананас на терке, переложит к кипящей массе. Остудить, влить в форму и заморозить.



На десерт сегодня яблочная пастила



Я бы лучше отведал нашего любимого анковского пирога



Кулинарные традиции в крестьянских семьях

Сборник исторических рецептов из романа Л.Н. Толстого «Война и мир»

«Во время службы в Успенском соборе - соединенного молебствия по случаю приезда государя и благодарственного молебствия за заключение мира с турками, толпа пораспространилась; появились покрикивающие продавцы кваса, пряников, мака, до которого был особенно охотник Петя, и посылались обыкновенные разговоры.»

Том третий, Часть первая, XXI

Рецепт:

800 г меда вскипятить, остудить и потом сбивать деревянной лопаточкой не менее 45 минут, после чего положить в него 6 стаканов муки, 8 взбитых желтков, 10 толченых горьких миндалин, мелко изрубленной лимонной цедры с 1 лимона. Перед тем как поставить в печь, взбить 8 белков, смешать все вместе и класть в приготовленные бумажные коробочки, которые прежде обмазать немного несоленым маслом. Печь должна быть такой теплоты, как для белых хлебов.

