

# Четвертый Всероссийский педагогический фестиваль "Творческая мастерская"

---

*Плавинская Юлия Геннадиевна*

*Дарья П.*

*Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение*

*средняя общеобразовательная школа № 9*

*с углубленным изучением английского языка*

*г. Таганрог Ростовской области*

## КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧЕХОВСКИХ ВРЕМЕН

**Ученик:** А правда ли, что аппетит может прийти не только во время еды... но и за чтением книг?

**Учитель:** Да, несомненно! Количество съеденного и выпитого на страницах литературных произведений поражает воображение. Да и в былые времена по тому, какие блюда предпочитал литературный герой, читатель мог без труда определить его положение в обществе.

**Ученик:** А как Антон Павлович Чехов в своих рассказах и пьесах рассказывает о моментах трапезы?

**Учитель:** О, у Чехова, на удивление, в очень многих произведениях описываются эпизоды кулинарного антуража! Хочется прочесть начало рассказа «Сирена».

*...После одного из заседаний N-ского мирового съезда судьи собрались в совещательной комнате, чтобы снять свои мундиры, минутку отдохнуть и ехать домой обедать. Председатель съезда, очень видный мужчина с пушистыми бакенами, оставшийся по одному из только что разобранных дел «при особом мнении», сидел за столом и спешил записать свое мнение. Участковый мировой судья Милкин, молодой человек с томным, меланхолическим лицом, слывающий за философа, недовольного средой и*



## Четвертый Всероссийский педагогический фестиваль "Творческая мастерская"

---

ищущего цели жизни, стоял у окна и печально глядел во двор. Другой участковый и один из почетных уже ушли. Оставшийся почетный, обрюзглый, тяжело дышащий толстяк, и товарищ прокурора, молодой немец с катаральным лицом, сидели на диванчике и ждали, когда кончит писать председатель, чтобы ехать вместе обедать. Перед ними стоял секретарь съезда Жилин, маленький человечек с бачками около ушей и с выражением сладости на лице. Медово улыбаясь и глядя на толстяка, он говорил вполголоса:

– Все мы сейчас желаем кушать, потому что утомились и уже четвертый час, но это, душа моя Григорий Саввич, не настоящий аппетит. Настоящий, волчий аппетит, когда, кажется, отца родного съел бы, бывает только после физических движений, например, после охоты с гончими, или когда отмахнешь на обывательских верст сто без передышки. Тоже много значит и воображение-с. Ежели, положим, вы едете с охоты домой и желаете с аппетитом пообедать, то никогда не нужно думать об умном; умное да ученое всегда аппетит отшибает. Сами изволите знать, философы и ученые насчет еды самые последние люди и хуже их, извините, не едят даже свиньи. Едучи домой, надо стараться, чтобы голова думала только о графинчике да закусочке. Я раз дорогою закрыл глаза и вообразил себе поросеночка с хреном, так со мной от аппетита истерика сделалась. Ну-с, а когда вы въезжаете к себе во двор, то нужно, чтобы в это время из кухни пахло чем-нибудь таким, знаете ли...

- Жареные гуси мастера пахнуть, - сказал почетный мировой, тяжело дыша...

Не правда ли, отрывок из прочитанного рассказа нагоняет аппетит?

Можно взять другой рассказ, например, водевиль «Свадьба». Сразу думаешь «Где-то я это уже слышала!». Читаем... «А рыжики в Греции есть?» –



## Четвертый Всероссийский педагогический фестиваль "Творческая мастерская"

---

спрашивает один герой. И получает ответ: *«Есть. В Греции все есть!»*. Знаменитость этой фразы давно вышла далеко за рамки пьесы и даже вообще за пределы чеховского творчества, ибо ее ныне употребляют как «фольклорную» люди, даже не знающие источника. Кулинарные рецепты можно черпать из многих чеховских произведений, из «Иванова», «Чайки», «Вишневого сада». А рассказы «Сирена» и «Невидимые миру слёзы» – это кладёзь кулинарии чеховских времен!

**Ученик:** А Вам из «чеховских» блюд первым делом что вспоминается?

**Учитель:** Мне вспоминаются жареные караси в молоке - так аппетитно их описывал герой рассказа «Невидимые миру слезы»: *«Ешь и не чувствуешь... в каком-то забытьи... от аромата одного умрешь!»*.

**Ученик:** Да, несколько строк, а я представила аппетитное блюдо! А есть ли в тексте рецепт приготовления карасей в молоке?

**Учитель:** *«Берут карасей обыкновенных, ещё живых... животрепецующих, и в молоко... День в молоке они, сволочи, поплавают, и потом как их в сметане на скворчащей сковороде изжарят, так потом, братец ты мой, не надо твоих ананасов!»*

**Ученик:** А, давайте, попробуем, читая рассказы Чехова, составить свой кулинарный блокнотик. Это ведь интересно приготовить блюда времен Антона Павловича!

**Учитель:** Отличная идея! Начнем с самого простого рецепта. Ищем в рассказе «Невидимые миру слезы»...*«Да почисть селёдочку... Луку в неё покроши зелёного да укропом посыплешь этак... знаешь, и картошки кружочками нарежешь... И свёклы тоже... Всё это уксусом и маслом, знаешь, и горчицы туда... Перцем сверху поперчишь... Гарнир, одним словом... Понимаешь?»* – наставляет слугу Ребротесов.



## Четвертый Всероссийский педагогический фестиваль "Творческая мастерская"

---

«Закуска из сельди по-русски». Запишем в наш блокнот: Сельдь чистится от всех ненужных костей и кожи. Филируется (отделяется филе). Нарезается тоненькими полосочками. Укладывается на длинное блюдо. Лук нарезается полукольцами, ошпаривается кипятком и сразу же вода сливается. Зеленый горошек выкладывается горками, филе сельди покрывается кружевом лука. Пару ложек растительного масла – и закуска готова.

Можно и еще один рецепт. «Жареные караси по-чеховски». Свежую рыбу помыть и на 2-3 часа положить в молоко. И только потом выпотрошить, почистить. И обязательно насухо протереть бумажным полотенцем. Крупную луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. 2-3 яйца взбить и смешать с жареным луком. Теперь нужно сделать кляр для рыбы. Сначала тушки обваливают в яично-луковой смеси, затем в сухарях. Кладут на сковороду с растительным маслом и на сильном огне обжаривают с обеих сторон. Важно получить хрустящую корочку. Всю рыбу складывают в глубокую сковороду, заливают сметаной и дают ей закипеть. 10 минут караси в сметане протомились – блюдо готово. Пробовала – пальчики оближешь. Если же есть время – лучше подержать карасей в молоке часов 10. Только не забыть их поставить в холодильник. Тогда это блюдо просто тает во рту.

Подобных рецептов, читая Чехова, можно составить много. Это Стерляжья уха из Троицкой лавры ( ... *«Ребротесов вдруг остановился и задумался. Ему вспомнилась стерляжья уха, которую он ел в 1856 году в Троицкой лавре. Память об этой ухе была так вкусна, что воинский начальник почувствовал вдруг запах рыбы, бессознательно пожевал и не заметил, как в калоши его набралась грязь»* – «Невидимые миру слезы»).

Или вот из рассказа «Сирена»....- *Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать... Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на*



## Четвертый Всероссийский педагогический фестиваль "Творческая мастерская"

---

хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропом. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией. Чем не рецепты первых блюд? Можно записать в наш кулинарный блокнот и «Чеховский салат».

По воспоминаниям современников писателя, когда семья Чеховых только-только перебралась в Москву, жили они небогато. И часто подавали к обеду незатейливый салат – отварной картофель, зеленый лук и оливки. Все нарезалось кусочками и заливалось растительным маслом. Быстро и очень полезно.

**Ученик:** Да, и, правда, аппетит появился...

**Учитель:** Читайте Чехова! Отменный аппетит вам гарантирован, да и готовить без труда можно будет научиться!

