

## ЛИТЕРАТУРНАЯ КУЛИНАРИЯ

Удивились, увидев на библиотечной полке кастрюлю? Не удивляйтесь. Это центральная библиотека приготовила нам в Святки сочные книжные деликатесы от классиков русской и зарубежной литературы, а также современных законодателей литературной моды. Хотите присесть за один стол с героями Пушкина, Тургенева, Гоголя, Хэмингуэя, Булгакова, Рекса Стаута? Библиотекари помогут - меню к вашим услугам в отделе абонентского обслуживания. А тех счастливиц, которым удалось побывать на открытии этой выставки, Ольга Базарова и Людмила Кузнецова даже угощали блинами!

На книжных полках вы увидите и рецепты любимых блюд самих писателей и тех блюд, которыми лакомятся их герои: тут и «ростбиф» окровавленный, что упомянут в «Евгении Онегине», и «двойные щи», который любил сам Пушкин, и любимые блюда «дедушки Крылова» - стерлядь по-дворянски (ну, это нам «не грозит»), рассольник с солёными грибами, сочни с овсяной кашей. .. Вот это по-нашему, по-простому! Вот, например, сочни с овсянкой: крупу перебирают, промывают тёплой водой и варят густую кашу на воде. Затем добавляют в неё сливочное масло и рубленые яйца. Полученную кашу укладывают на поджаренные блины, складывают пополам и обжаривают. Подают со сметаной или фруктовым киселем. Про рассольник вы и так всё знаете - так что приятного аппетита вам вместе с русским баснописцем!



А «двойные щи» это знаете как? Сварить щи на говядине. Дать ночь постоять в холодильнике, утром разогреть, пропустить через сито - и на полученном бульоне второй раз сварить такие же щи, а гущу протереть сквозь сито и добавить в готовые щи за пять минут до готовности. Ложка будет стоять, а сытым будешь, наверное, с полпорции... Так любил поесть Пушкин, он вообще простую еду любил.

Кулинарная тема - неисчерпаема. Тем более если речь идёт о кухне разных стран, яркими представителями которых являются писатели. И тем паче - многие из них сами являются неплохими кулинарами. Один из самых ярких примеров - Александр Дюма, оставивший в наследство потомкам «Большой кулинарный словарь», в котором написано почти 800 новелл на кулинарные темы. Известно, что в книгу вошли рецепты пяти видов русского варенья: из роз, тыквы, редьки, орехов и спаржи, которые Дюма узнал у астраханских армян. Словарь после смерти автора завершил Арнольд Франс. По сей день, говорят, эта книга занимает почётное место на кухонной полке у любого просвещённого француза. Увлекательно написанная, с невероятным количеством полезных советов, применимых и в современной кулинарии.

В общем, на любой вкус найдутся в литературе рецепты - от казацкой полевой каши «по-шолоховски» и гоголевских пирожков с вишнями до изысканных блюд утончённой итальянской и французской кухни, что манят гурманов со страниц романов Питера Пиццели, Александра Дюма, бразильца Жоржи Амаду...

- Готовя эту выставку, мы вовсе не имели в виду модные нынче кулинарные шоу, - говорят библиотекари. - Отношение человека к еде - столь же яркая характеристика, как манера говорить, одеваться, двигаться. Когда мы знаем, что и как ел литературный персонаж, он становится нам ближе, обретает живые черты, даже если мы не пробовали этих блюд. Так нам легче понять эпоху и страну, в которой он живёт. Рецепты, оставленные нам писателями, предоставляют уникальную возможность пережить с героями книг одни из самых приятных моментов их жизни. В большинстве случаев такие рецепты не даются напрямую. Поэтому мы и предлагаем вашему вниманию рекомендации старинных и современных поваров, основанных на народных традициях. ... Ну что ж, приглашение принято!

...

Анна СЕРГЕЕВА