

*Тема проекта
« Кушать подано! » или меню
литературных героев*

Выполнил: обучающийся

МБУ ДО ДДО «Дар» Артем Федотов

*Руководитель Зорина С.М. – педагог
дополнительного образования МБУ ДО ДДО
«Дар»*

Цель проекта: анализ использования темы
кулинарии в литературных произведениях

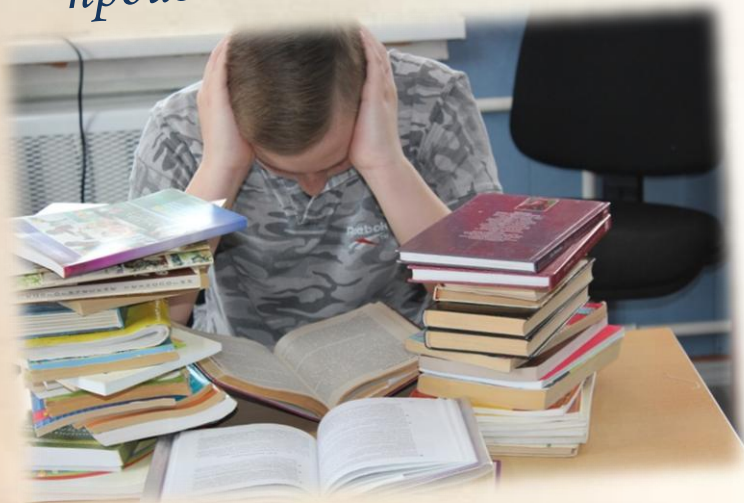
Задачи:

1. Проследить формирование русской кухни по исторической ленте времени
2. Познакомиться с некоторыми произведениями русских писателей, где присутствует кулинария
3. Приготовить плов из полбы с грибами и овощами по старинному русскому рецепту.



Структура проекта

Теоретическая часть: анализ
некоторых литературных
произведений



Практическая часть: приготовление
кулинарного блюда по старинному
русскому рецепту



Традиции в формировании русской кухни

IX-XVI в.в. – возникновение русских мучных изделий (сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги, хлеб); жидкие горячие блюда («хлёбова»)

XVII в. – влияние татарской кухни. Блюда из пресного теста (лапша, пельмени). Изюм, урюк, лимон

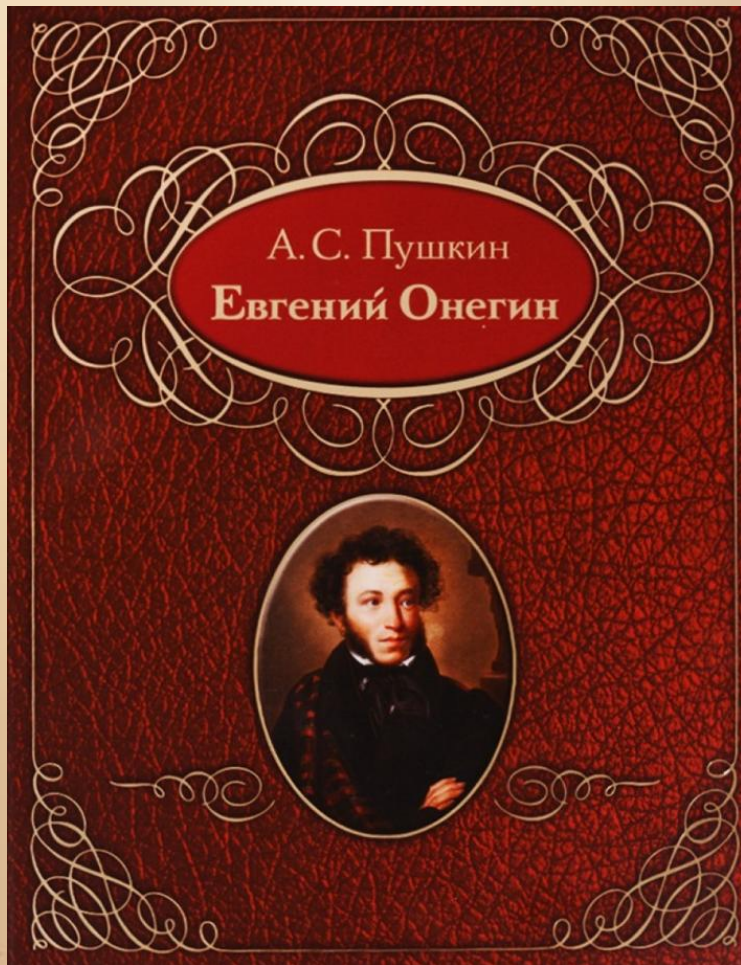
XIX в. – трактирная кухня (каши, щи, растегаи, кулебяки)

Достоинство русской кухни

- *Умение вбирать и творчески дорабатывать блюда народов, с которыми приходилось общаться на историческом пути*
- *Русская кухня самая богатая кухня в мире*



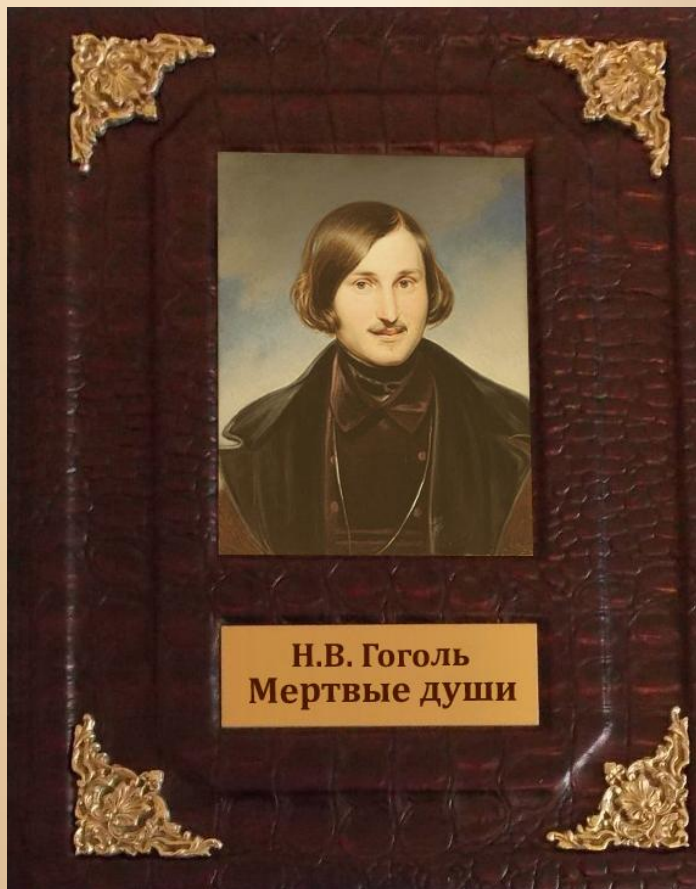
А.С. Пушкин «Евгений Онегин»



Ростбиф



Н.В. Гоголь «Мертвые души»



Кулебяка на четыре угла



Свиной сычуг



А.П.Чехов «Невидимые миру слезы»

Невидимые миру
слезы (Рассказ)

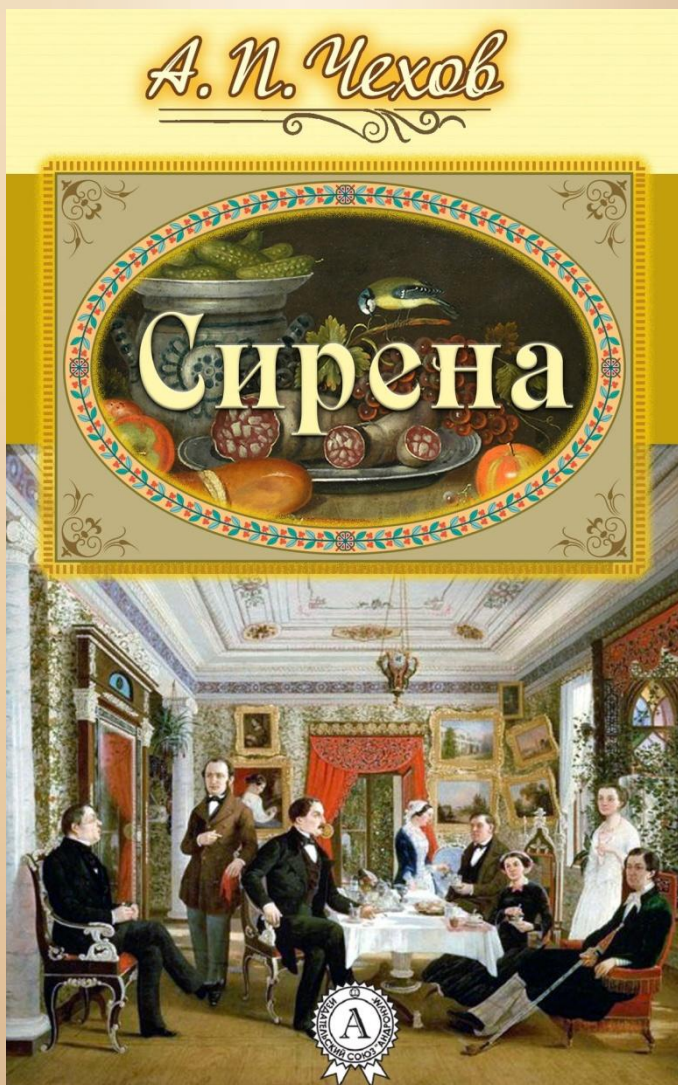
Чехов А.П.



Жаренные караси в молоке



А.П.Чехов «Сирена»



Сельдь



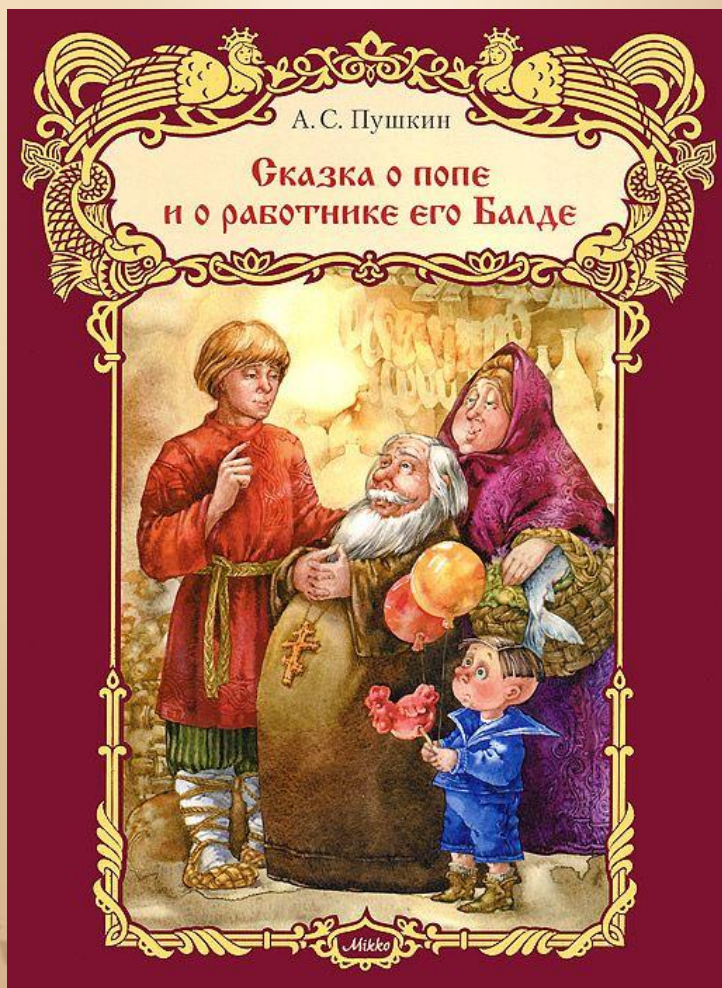
Рыжики соленые



Плушенные белые грибы



А.С. Пушкин «Сказка о попе и его работнике Балде»



"Буду служить тебе славно,
усердно и очень исправно,
в год за три щелка тебе по лбу,
есть же мне давай вареную
полбу..."

Полба





Полба — это дикорастущая пшеница, которая была окультурена около 9000 лет назад. Учёные считают, что первые посадки растения появились на юго-востоке Турции. Полба — это травянистое однолетнее растение, принадлежащее к семейству Мятликовых. Высота полбы может достигать 1,5 метров.

- В состав зёрен полбы входит крахмал, сахар и пищевые волокна.
- Из зерна готовят муку, которая используется для выпекания хлеба и производства макаронных изделий.
- Каша, сваренная из полбы, считается традиционной пищей русских крестьян.
- Хлеб, блины и пирожки из полбяной муки обладают приятным ароматом и насыщенным вкусом.
- Единственным недостатком полбяной выпечки является малый срок хранения.
- Изделия из зёрен дикой пшеницы быстро становятся чёрствыми.

Выводы

- Многие современные кулинарные шедевры являются повторением хорошо забытого старого рецепта и берут своё начало именно из русской литературы
- Гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти. Вот эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, и составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе и русской

- рецепты, а также описание самих трапез и традиций в кулинарной культуре, сноски, поясняющие состав и значение блюда, содержащиеся в произведениях художественной литературы, выступают не только материальными свидетелями культуры быта народов, различных социальных групп, но и раскрывают многообразие эстетических представлений людей о красоте окружающего их мира и об их вкусах.