

Интеллектуальная игра
«Гастрономические пристрастия А.С. Пушкина»
1-5 класс

Здравствуйтесь, ребята!

Мы рады приветствовать всех собравшихся в нашем гостеприимном доме.

Тема нашей игры “Гастрономические пристрастия Александра Сергеевича Пушкина”!

Сегодня мы собрались для того, чтобы поговорить о великом русском поэте А.С. Пушкине. В этом (2014) году Пушкину исполняется 215 лет со дня рождения. Многие связывают нас с этим писателем. Как вы знаете, наша библиотека носит его имя. Он неоднократно бывал в нашем городе Могилёве. С детских лет мы знаем его как великого сказочника.

А.С.Пушкин жил давно. Родился Александр 6 июня 1799 года в Москве в семье помещика Сергея Львовича Пушкина. У Александра были брат Лев и сестра Ольга, с которой он очень дружил. Вскоре семья покинула Москву и поселилась в Михайловском, небольшом селе вблизи Пскова.

Верным спутником с раннего детства была няня Арина Родионовна. Сколько чудесных историй услышал от нее маленький Пушкин! Именно от нянюшки Саша Пушкин услышал про избушку на курьих ножках, сказки о мертвой царевне и семи богатырях, о попе и работнике его Балде, о царе Салтане, о Лукоморье...

Конечно, русские народные сказки мудры и красивы. Но они могли не дойти до нас с вами. Пушкин подарил им новую жизнь, сделал содержательнее и ярче. **(вспомнить сказки слайд).**

Чем больше мы читаем его произведений, тем больше он для нас открывается, не только как литературный гений, но и простой человек со своими привычками и пристрастиями. С некоторой опаской, но одновременно не так уж и сложно связывается имя Пушкина с тем, что составляет ежедневную заботу любого нормального человека - с его гастрономическими предпочтениями. Поэт был непривередлив в еде, но в тоже время он понимал толк и в том, что, кем и как подано на стол в разные минуты и в разные обстоятельства жизни.

Я думаю, что каждый из вас любит вкусно поесть! Давайте посмотрим, как это делали во времена Пушкина.

Культура застолья Пушкинской поры уникальна. Говорили, что, мол, каждый должен знать час, в который хозяева обедают, опаздывать к нему было неправильно и невозможно. А отпускать гостя без обеда почиталось неучтивостью и прегрешением.

Эх, славное было время! “К столу, когда обед предложен, мужчина должен даму вести”.

Как вы думаете, ребята, каким образом подносили блюда? Кто первый получал свою еду?

За столом гостям носили блюдо по чинам. Это был настоящий русский праздник: русские блюда, задравные тосты, произносимые стоя, и музыка во время обеда.

Моченые яблоки, клюква в сахаре, куриные котлеты по рецепту Пожарского, печеный картофель, уха из стерляди... Все эти кушанья достойны быть съеденными только за то, что ими угощался Пушкин.

Правда, нигде в произведениях поэта Вы не найдете этого “пушкинского” меню обеда. Но Александр Сергеевич оставил предостаточно признаний в собственных гастрономических пристрастиях. Так же в отношении Пушкина поступили и его друзья.

Игра-тестирование «Пристрастия Пушкина»:

1. Чем заманивала мать Пушкина к обеду, к какому блюду он был особенно равнодушен?

- а) мочеными яблоками;
- б) печеным картофелем;**
- в) пирожками.

(воспетая поэтом Анна Керн вспоминала, что мать Пушкина, желая непременно увидеть сына, “заманивала его к обеду печеным картофелем, до которого Пушкин был большой охотник”.)

2. Какой фрукт съел Пушкин в большом количестве в Торжке?

- а) яблоки;
- б) груши;
- в) персики**

(А вот князь Вяземский вспоминал, что “на иные вещи был он ужасный прожора”. Помнится, как в дороге съел он почти духом 20 персиков, купленных в Торжке; (Торжок для поэта был и гостеприимным дорожным приютом, и местом встреч с жившими здесь друзьями. Во время поездок из Петербурга в Москву и обратно Пушкин останавливался в Торжке в период с 1811 по 1836 год более 25 раз.) Сам же Пушкин считал, что Торжок 1826 года – это настоящая столица русского кулинарного искусства. Когда друг Пушкина, Соболевский, собирался в путешествие по России, он наставлял его следующими словами: “На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке”. Согласно этому Пушкинскому путеводителю, в Тверь, где почему-то обосновались итальянцы (Гальяни и Кольбини), следовало есть спагетти с пармезаном, в Валдае – покупать баранки к чаю. А Москва славна была...)

3. Чем (каким блюдом) славилась Москва в Пушкинские времена?

- а) рыбный суп
- б) картофель фри
- в) стерляжья уха**

4. Александр Сергеевич, характеризуя времяпровождения Евгения Онегина, упоминает знаменитый ресторан Талон, который славился своим гастрономическим искусством. Среди кулинарных пристрастий посетителей в романе упоминается “страсбургский пирог нетленный”. Почему этот пирог Пушкин называет нетленным?

- а) он несъедобен
- б) он консервированный**
- в) он никогда не заканчивается

(“Нетленный страсбургский пирог - консервированный паштет из гусиной печени”. Консервирование пищи – это недавнее изобретение. Паштет из гусиной печени привозили в Россию в консервированном виде, что было в то время модной новинкой. Консервы были изобретены во время войны с Наполеоном).

Игра «Что это за еда?» (Школьникам предстоит наощупь определить какая крупа перед ними)

Предки А.С.Пушкина и его семья большое внимание уделяли ритуалу приготовления и приема пищи. Поварами были дворовые, специально обученные этому важному делу. Секреты барской кухни передавались по наследству. Чтобы удивить гостей каким-нибудь диковинным блюдом, его готовили по различным печатным или рукописным книгам. В доме таких книг было несколько. В те времена многие господа самых разных рангов с удовольствием сами сочиняли руководства по кулинарии. Не избежал этой моды и двоюродный дед А.С.Пушкина – **Петр Абрамович Ганнибал**. Пушкин не раз бывал у него в гостях и с удовольствием вкушал яства его кухни. Когда родители поэта, покидая Михайловское, увезли с собой в Петербург поваров, обязанности хозяйки и поварихи взяла на себя няня Пушкина – **Арина Родионовна**.

Сам Пушкин не был особо привередлив в еде. Конечно, он любил изысканную пищу, но очень часто предпочитал ей домашний суп, простую кашу, печеный картофель, до которого, по воспоминаниям А.П.Керн, был “большой охотник”. Любимыми кушаньями поэта были блины.

Да, да... В записках Смирновой-Россет можно прочесть следующее: “Представьте себе...что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом крупитчатые, розовые. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке”.

Почему эти блины называли розовыми? (Из-за свеклы)

Трюфели – это очень вкусные и дорогие грибы. А.С.Пушкин в “Евгении Онегине” называет их “роскошью юных лет”.

А вот что пишет по этому поводу Набоков: “эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы с трудом можем себе представить”. Трюфели обычно шли в качестве гарнира к ростбифу. Это деликатесные грибы, черные и белые, род сумчатых, с отчетливым душистым ароматом. И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.

Опытные кулинары предупреждают, что при приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат. Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде.

По отношению к этим грибам есть даже такой термин “брить трюфели”.

Что он означает? (Трюфели нарезают мелкой стружкой).

Игра «Трюфель»: на экране угадай-ка (Съедобное – несъедобное)

Приходилось ли тебе слышать такое выражение “меж сыром лимбургским живым...”?

Да, это еще одно дорогое блюдо. По свидетельству современников, лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.

Когда поэт жил в Михайловском, он просил брата присылать ему лимбургского сыра из столицы... Это мягкий, острый сыр из коровьего молока, своим пикантным вкусом напоминающий рокфор, поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.

Почему этот сыр называли живым? ("Живым" сыр казался из своей желеобразной консистенции)

Воспоминания современников А.С. Пушкина о его любимых блюдах

Вообще, по признанию всех знавших Пушкина, в еде он был очень воздержан, обедать любил поздно, часов в 6-7 вечера, а до этого практически ничего не ел. Такую воздержанность объясняли даже его стремлением походить на Байрона, который подобным образом всю жизнь сознательно боролся с наследственной склонностью к полноте.

"Просыпаюсь в семь часов, пью кофей и лежу до трех часов. Недавно расписался, и уже написал пропасть. В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем да гречневой кашей. До девяти часов читаю. Вот тебе мой день, и все на одно лицо" (*А.С. Пушкин И.П. Пушкиной. 1833*).

"Пушкин любил чай и пил его помногу. Павел Войнович, уходя, спросил нас, что нам прислать из клуба. Мы попросили варенца и моченых яблок. Это были любимые кушанья поэта" (*В.А. Нащокина. Рассказы о Пушкине*).

"Лимонад очень любил. Бывало, как ночью писать, сейчас ему лимонад на ночь и ставишь. А вина много не любил. Пил так, т.е. средством" (*Никифор Федорович, камердинер А.С. Пушкина*).

"когда хотелось пить, ему подавали как прохладительное кофию черного, то то, то другое, и моченые яблоки, и морошку, любимую Пушкиным брусничную воду, и клюквенный морс, и клюкву замороженную, даже коржики, а сладостям не было конца".

"на столе графин с водой, лед и банка с крыжовниковым вареньем, его любимым" (*А.О. Смирнова-Россет. Записки*).

Блины

Для любимой бабушки
Испеку оладушки.
Так румяны и вкусны
Эти пышные ... (Блины)

"Представьте себе, что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом крупинчатые розовые, со свеклой. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке". (*А.О. Смирнова-Россет. Записки*).

Варенье

Бабушка из сладких ягод
Наварила что-то.
И его нам хватит на год
К чаю и в компоты.

В доме Лариных Ленского и Онегина ждет

Обряд известный угощенья:

Несут на блюдечках варенья,

На столик ставят питанияи

Кувшин с брусничною водой.

Без своего варенья Ларина не может обойтись и отправляясь в Москву, она берет с собой, помимо прочего "всякого добра", "варенье в банках".

Грибы

Весь Антошка -
Шляпка да ножка.
Дождь пойдёт -
Он подрастёт.

Она езжала по работам,

Солила на зиму грибы.

Изобилие в русских лесах съедобных грибов и легкость заготовки их впрок стяжали грибам в далеком прошлом остроумное прозвание "манны бедняков", хотя грибы всегда были желанными на столах всех сословий.

Игра «**Собери грибы**» Бросать мяч съедобные и несъедобные грибы. (Мухомор, опята, боровик, поганка, подосиновик.)

Ананас

Ни в полях и ни в садах,

Ни у вас и ни у нас,

А в тропических лесах

Вырастает ...

АНАНАС - "плод грановитый, круглый, на коем кожура желтая, тело же рудожелтое, разделенное вязкими перепонками, имеющее отменно приятный винный вкус и ароматический запах". В пушкинское время ананасы по-прежнему оставались одним из наиболее желанных для желудка гурмана угощений.

А что же любили другие писатели и знаменитости?

А.П. Чехов считал "божественным" блюдом жареных карасей в сметане. Вот строки из его рассказа "Сирена": "Из рыб безгласных самая лучшая -это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его, живого, в молоке.

А.И. Куприн был не только талантливым писателем, но и известным в свое время гурманом. На страницах его произведений часто встречаются кулинарные рецепты. **Лев Толстой** любил свежие огурцы, свекольник, овощи с макаронами, овсяный кисель; **Достоевский** – орехи, сыр, апельсины, рыжики, икру (!!!) и французскую горчицу. Курятину Федор Михайлович ел с теплым молоком. Любимым блюдом **Леонардо да Винчи** был суп, который, по мнению ученых, сплошь составлен из мозговых стимуляторов: сыр пармезан, картофель, сельдерей, помидоры, морковь, цуккини, бобы, капуста. **Стив Джобс** был вегетарианцем, как и вся его семья.

В домашней библиотеке А. С. Пушкина было немало книг по кулинарии, потому что собирание подобного рода литературы было семейной традицией, а приготовление пищи - своеобразным ритуалом. По особо торжественным случаям в семье Пушкиных готовили диковинные блюда по рецептам из старинных рукописных книг.

Вы тоже можете познакомиться с книгами и журналами по кулинарии в нашей библиотеке.