*ЛЮБИМОЕ ВАРЕНЬЕ Пушкина.*

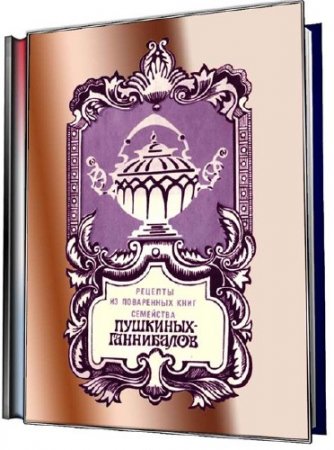
**ВАРЕНИЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА.**Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник сложить в муравленный горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом.  
Залить водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую,  
как она бывает после вынутия их нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом опять положить ягоды в холодную воду со льдом, которую перемешивать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, потом разложить ягоды на скатерть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять два фунта сахара и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахара, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды, поставить кипятиться, а как станет кипеть осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сложить варенье в банки, завернуть их вощеной бумагой, а сверху пузырем и обвязать.

***Особенно Пушкин любил яблочные пироги семьи Осиповых-Вульф***

**Яблочный пирог**

Для теста берут 4 стакана муки, 8 ст. ложек масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 25 г дрожжей, 1 кг яблок, 3 ст. ложки воды. Готовят дрожжевое тесто. Для начинки яблоки очищают от кожуры, удаляют сердцевину, режут на небольшие кусочки, кладут в кастрюлю, засыпают сахаром, добавляют воды и варят густую массу. Затем выливают ее в сковороду на тесто и ставят в духовку на 30-40 минут.

**БЫЛА ТАКАЯ ТРАДИЦИЯ В СТАРИНУ – ПЕРЕДАВАТЬ ПО НАСЛЕДСТВУ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ. ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ БЛЮДА ГОТОВИЛИ ПО СТАРЫМ, ПОРОЮ ЕЩЕ РУКОПИСНЫМ, КНИГАМ. НЕСКОЛЬКО ТАКИХ КНИГ БЫЛО И У ПРЕДКОВ АЛЕКСАНДРА СЕРГЕЕВИЧА ПУШКИНА – СТАРШИХ ГАННИБАЛОВ. ПО НИМ И БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО УНИКАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ «РЕЦЕПТЫ ИЗ ПОВАРЕННЫХ КНИГ СЕМЕЙСТВА ПУШКИНЫХ-ГАННИБАЛОВ» (СОСТАВИТЕЛЬ С. ГЕЙЧЕНКО), ОТРЫВКИ ИЗ КОТОРОГО С РЕЦЕПТАМИ И ВОСПОМИНАНИЯМИ СОВРЕМЕННИКОВ О ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРИСТРАСТИЯХ ПОЭТА МЫ И ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ.**



Кулинария XVIII- XIX веков.

[](http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/2/74/496/74496642_large_receptuy_semi_Pushkinuyh.jpg)

Рецепты семьи Пушкиных.

Включая любимое варенье Александра Сергеевича.

**«На досуге отобедай, У Пожарского в Торжке Жареных котлет отведай...»**  
*Из письма А.С.Пушкина к C.A.Coболевскому.9.XI.1826 г.*

КОТЛЕТЫ ПО - ПОЖАРСКИ.  
 Нежирную, хотя бы и старую курицу опалить, выпотрошить, снять с неё кожу, а затем всю мякоть мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку, положить мякоть булки, в молоке размоченную, кусок сливочного масла, протолочь, протереть сквозь редкое сито, посолить 1 /2 ложечкою соли, всыпать по желанию чуть-чуть перца или мускатного ореха, для нежности котлет можно вместо молока взять жидких сливок, размешать хорошенько. На мокрой доске сделать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле, на медном сотейнике, на малом огне.  
Из костей, крылышек и лапок сварить бульон.  
 На 9 котлет и на шесть полных тарелок бульона необходима курица весом в 5 фунтов или две курицы по 2,5 фунта, 1 стакан молока или сливок, ложка сливочного масла, небольшая булка, 0,5 стакана сухарей,1 /4—1/3 фунта прованского масла. Подавать с соусом из сморчков, с жареными грибами, с соусом из раков, с сушеным зеленым горошком, с соусом из щавеля, с зеленой фасолью и т.п.»  
  
КОНФЕТЫ ИЗ КЛЮКВЫ.На 1 белок положить одну чашку мелкого лучшего сахара,  
тереть деревянной ложкой добела, положить полную десертную ложку лимонного сока и мешать ложкою, пока не загустеет так, чтобы глазурь эта держалась в массе. Тогда обвалять осторожно каждую крупную ягодку в эту глазурь, сложить на блюдо, смазанное воском или самым свежим, несоленым сливочным маслом, дать ягодам обсохнуть, сложить в банки, но долго держать их нельзя.

**«Чтоб уха была по сердцу, Можно будет в кипяток Положить немного перцу, Луку маленький кусок...»***Из письма Л.С.Пушкина к С.А.Соболевскому.9.ХI.1826 г.*

 УХА ИЗ ОКУНЕЙ,ЕРШЕЙ,СИГА,ЛИНЯ,ОСЕТРА,ЛОСОСИНЫ И ПРОЧЕЙ РЫБЫ.  
 Сварить бульон из кореньев. 5—15 зерен перца и 2—3 лавровых листьев, процедить, закипятить, положить 3 фунта на порции нарезанной и предварительно очищенной и двумя ложечками посоленной вышепоименованной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать с ухою или сварить сперва уху из 3 фунтов ершей, пескарей, маленьких окуньков или сижков; и когда они разварятся с кореньями, процедить; вскипятить, опустить тогда 2—3 фунта крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая, всыпать в суповую миску зелени. Кто хочет, добавить ломтики лимона без зерен или полное блюдечко картофеля, сваренного отдельно в ухе, ломтиками нарезанного, влить по желанию 1 /2 до 1 стакана сотерна, шампанского, мадеры или хереса; подать отдельно пирожки со свежей капустой или морковью.



 БОТВИНЬЯ.

1,5 фунта щавеля или молодой ботвы свеклы, или шпината очистить, вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить 6 свежих огурцов (1 фунт), очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с полною ложечкою соли, полною ложечкою сахара, 1/2 ложечкою готовой горчицы или ложечкою тертого хрена. Всыпать укроп; развести две бутылки баварского кваса, можно прибавить неполную бутылку кислых щей. Подать отдельно, в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем отваренную лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковых шеек и отдельно мелко нарубленный лед. Можно прибавить хересу или шампанского.  
Рыбы взять 1,5 фунта или 25 раковых шеек.

 ВАРЕНЕЦ ОБЫЧНЫЙ ИЛИ ГРЕЧЕСКОЕ МОЛОКО.  
 Четыре бутылки цельного молока влить в широкую крынку, поставить в печь перед угольями, чтобы исподволь кипело. Когда образовавшаяся сверху пленка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и так поступить с несколькими подобными пенками. Потом отставить, остудить немного, положить 1/2 или целый стакан сметаны, поставить в теплое место, чтобы скисло. Затем остудить, подавать с сахаром.