Творчество Н. В. Гоголя - одно из самых вершинных явлений русской художественной культуры прошлого.

В течение двух десятилетий своей литературной деятельности Н. В. Гоголь создал такие шедевры, которые воспринимались и воспринимаются как образцовые в русской и мировой литературе.

Если Белинский назвал роман А. С. Пушкина «Евгений Онегин» «энциклопедией русской жизни», то эту фразу можно употребить и в отношении произведений Н. В. Гоголя, если заменить слово «русской» на «украинской». Из произведений Гоголя можно узнать абсолютно обо всём: об одежде, обрядах, традициях и , конечно, о русских и украинских блюдах.

Питание – одно из основных условий существования человека. В основе каждой национальной кухни лежат два главных фактора, тесно связанных между собой : набор исходных продуктов и способ их обработки, т. е., технология приготовления.

Учащимся нашего лицея, которые получают профессию «повар – кондитер», захотелось побольше узнать об особенностях украинской кухни , о технологии приготовления интересных ., а порой и очень сложных блюд Поэтому мы обратились к Гоголю как к знатоку не только русской , но и украинской кухни, который так смачно, а местами сюрреалистически описывает блюда в своих знаменитых произведениях. Поэтому учащиеся поварских групп 1 курса, которые изучают творчество Н. В. Гоголя, решили создать проект на тему « Украинская и русская кухня в произведениях Н. В. Гоголя.»

Вначале группой учащихся нашего лицея был проведён анкетный опрос среди поварских групп 1 курса на тему «Украинская национальная кухня».

Предлагались вопросы следующего содержания:

1.Какие блюда украинской национальной кухни вам известны?

2. Основные продукты, используемые для приготовления блюд

3.Какие интересные блюда упоминает Гоголь в своих произведениях?

4.Приправы, используемые в украинской национальной кухне.

К сожалению, опрос показал, что мало кто из учащихся имеет представление об украинской национальной кухне, а из блюд называли только «украинский борщ» и «вареники». Учащиеся не смогли также ответить на вопрос, чем отличается блюдо «борщ» от блюда «украинский борщ».

Многим из учащихся, принимавшим участие в анкетировании, исследование на заданную тему показалось актуальным и интересным. Будущие повара, кондитеры уже успели усвоить истину: чем больше рецептов знает повар, чем чаще применяет их на практике, экспериментируя при этом, тем вкуснее получаются им изобретённые блюда. Почему я решила обратиться к проектной деятельности? Какие цели я поставила перед собой?

Ни для кого не секрет, что школа оставляет себе лучших. Преподавателю системы НПО стоит большого труда , чтобы адаптировать учащихся к нашему процессу обучения, пробудить в них интерес к своему предмету. Поскольку наше учебное заведение готовит специалистов по профессии «повар – кондитер», профессии очень востребованной в наше время, я сочла необходимым организовать проектную деятельность, заинтересовав при этом учащихся всего 1 курса.

Цели проектной деятельности:

1.Формирование исследовательских навыков у учащихся.

2.Способствовать расширению их кругозора, что помогает получить дополнительный опыт анализа языкового материала.

3.Способствовать самообразованию.

4.Помочь адаптироваться к новым условиям жизни, найти себя в избранной профессии.

Метод проектной деятельности был нацелен на формирование способностей учащихся, обладая которыми выпускник оказывается более приспособленным к жизни, а самое главное – может легко адаптироваться к изменяющимся условиям жизни. Именно такой выпускник может работать в различных коллективах по избранной профессии.

Работа над созданием проекта проводилась в несколько этапов.

Проект – специально организованный преподавателем и самостоятельно выполняемый учащимися комплекс действий по решению значимой для учащихся проблемы.

Первый этап проекта можно назвать поисковым. Данный этап предполагает определить тематическое поле и обсуждение темы данного проекта. Перед учащимися были поставлены вопросы:

1.Зачем это надо мне ?

2.Могу ли я обойтись без этого?

3.Мне это пригодится в дальнейшем?

Каждый из участников проекта высказал свою точку зрения по поводу исследования данной проблемы. После обсуждения учащиеся сделали вывод , что тема проекта «Украинская кухня в творчестве Гоголя» интересна и актуальна. Далее учащиеся по желанию разбились на 4 поисковые группы. 1 группа должна была заняться исследовательской работой по вопросу «История украинской кухни и система питания украинцев».3 остальные группы выбрали более сложную ,но интересную работу. Необходимо было заново перечитать ранее в школе пройденные произведения , а также незнакомые произведения Н. В. Гоголя, составить перечень всех блюд и написать технологию их приготовления. Работа требовала кропотливого труда, внимания.

Учащимися были выбраны такие произведения Н. В. Гоголя: «Мёртвые души», «Сорочинская Ярмарка», «Вечер накануне Ивана Купалы», «Ночь перед рождеством», «Старосветские помещики» .

Второй этап – аналитический.

На этом этапе я направляла процесс поиска информации учащимися, помогала определить круг источников информации, предлагала учащимся различные варианты и способы хранения и систематизации данной информации, а также организовывала процесс контроля разработанного плана деятельности. Занимаясь поисковой работой, сбором информации, анализом информации, учащиеся непосредственно вступали в коммуникативные отношения с целью получить информацию, осуществляли свой выбор, представляли продукт своей деятельности на обсуждение, проводили оценку результатов работы и оценивали работу товарищей. Сложность работы на данном этапе состояла в том, что многие старинные рецепты украинской кухни были утеряны и их приходилось заново восстанавливать. Учащимся пришлось проделать большую работу. Они скрупулёзно отбирали материал по рецептуре .Многим пришлось в срочном порядке записаться в библиотеку имени Горького. Также учащиеся по вопросу «Технология приготовления блюд » обращались за помощью к мастерам производственного обучения и преподавателям спецдисциплин. Например, учащиеся долго занимались поиском таких блюд как «Кокурки», «Пряженцы». 2 этап работы оказался не менее сложным, чем первый.

Третий этап – практический.

На этом этапе учащийся выполнял запланированные технологические операции, проконтролированные бригадиром своей группы и преподавателем. Некоторые учащиеся , у которых не всё получалось, обращались за помощью к своей группе. Моя позиция на данном этапе - это позиция наблюдения и контроля за соблюдением временных рамок.

Четвёртый этап – презентационный.

Презентационный этап включает в себя подготовку презентационных материалов, презентацию проекта и изучение возможностей использования результатов проекта. Вначале я проконсультировала учащихся по вопросам подготовки презентации. Учащиеся сами выбрали форму отчёта .Бригадир каждой группы отчитался о проделанной исследовательской работе и предоставил материалы по заданной теме.

Пятый этап – контрольный.

Исследовательская работа каждого учащегося была по достоинству оценена. Я считаю, что оценка продукта и оценка продвижения учащихся в проекте должна быть качественна я, а не количественная. Это внутренняя неотъемлемая составляющая часть проектной деятельности. Продукт является средством для решения значимой для учащегося проблемы.

Исследовательская работа учащихся.

*1*.История украинской кухни и система питания украинцев.

Украинская кухня складывалась на протяжении многих веков. На всей территории Украины она остаётся достаточно однородной как по применяемому набору продуктов, так и по способам их переработки.

Некоторые её блюда получили уже в 19 веке широкое распространение среди других народов, особенно славянских, как восточных, так и западных.

Типичные блюда украинцев.

Из супов украинцы предпочитают украинский борщ, зелёный борщ,суп – жаркое, юшку, капустняк, холодник.

На второе– вареники, галушки,буженину, крученики, сиченики, холодец, цыбульники, шкварки, картопляники, колбасу домашнюю, кровянку, кутью. Из мучных блюд – вергуны, пампушки, а также разные виды блинов и оладий: гречаники, сырники, деруны.

На каждую народную кухню прежде всего влияет конструкция места, где готовят еду , т. е. домашний очаг. Поэтому украинская кухня в основном использует приёмы варения, тушения, печения. Даже казаки, подстрелив дичь, старались сварить из неё юшку (бульон), а не поджарить на вертеле, что более свойственно немцам. Кроме того украинская кухня восприняла также некоторые приёмы из кухонь соседей, в частности обжаривание продуктов в перекалённом масле, «смаження» по – украински, что присуще татарской и турецкой кухне. Из немецкой было позаимствовано молотое мясо («сиченики»), а из венгерской – использование паприки.

Географические и климатические условия обитания украинского народа были настолько разнообразны, что позволяли питаться как продуктами растениеводства, так и животноводства. Разведение крупного рогатого скота ,охота и рыболовство сделали меню очень разнообразным, хотя ещё до 19 века мясные блюда считались в народе праздничными.

Пищевое сырьё для украинской кухни отбиралось с давних пор на контрасте с восточными кухнями ,нпр., употребление свинины в пику татарам, любящим и почитающим баранину, и русским, предпочитающим говядину. Работая на земле , украинцы использовали волов как тяговый рабочий скот, поэтому употребление говядины в пищу не приветствовалось.

В Луцке даже поставили памятник свинье, которая «спасла» Украину во время монголо - татарского нашествия .Местное население выжило во многом благодаря потреблению в пищу свинины, тогда как татары считали свинью «грязным» животным, свининой брезговали и не отбирали её на захватнических территориях . Первые украинские повара появились в монастырях и при княжеских дворах, т .е., приготовление еды выделилось в отдельную специальность с ярко выраженным необходимым мастерством.

Уже в 10 столетии в Киеве – Печорской лавре среди монахов было несколько поваров. Повара появились также в богатых семьях, где женской половине заниматься хозяйством было недосуг.

Вероятно, благодаря появлению поваров в монастырях украинская кухня стала использовать в своих блюдах такой продукт как куриные яйца. Куриные яйца способствовали улучшению вкуса блюд и их калорийности.

В 18 веке на Украине очень широко распространился картофель, который использовался для приготовления первых блюд, вторых блюд и гарниров к рыбным и мясным блюдам .Хотя этот овощ и не стал на Украине «вторым хлебом», однако нашёл широкое применение , и с этого времени практически все первые блюда включают картофель. В 18 столетии на Украине также появились подсолнечник и горчица, что сыграло важную роль в развитии украинской кухни. Масло подсолнечника начинают широко использовать вместо привозного оливкового масла, а из горчицы делают также масло и приправы к мясным холодным и горячим блюдам.

И всё – таки окончательно сформировавшейся в том виде , в каком мы знаем украинскую кухню сегодня, её можно было назвать действительно «украинской кухней» только к 19 веку.

В 19 веке появились томаты. Кроме них украинская кухня восприняла другие овощи – синие баклажаны, считавшиеся ранее «басурманскими», которые в пищу не употреблялись, а также сахарную свёклу , из которой начали производить сахар. Все эти продукты значительно обогатили народную кухню.

Расширяется также ассортимент напитков за счёт сладких наливок, варенух и тому подобных винных изделий.

Мясо и рыба.

В национальной кухне всегда использовалось мясо домашних животных : свиней, коров, коз, овец ,а также диких: диких свиней, зайцев, мясо птицы: кур, гусей, голубей, уток, тетеревов ,рябчиков, рыба: осётр, угорь, карп, лещ, щука.

Весьма употребляемым продуктом в украинской кухне является свиное сало во всех видах. Использование его было чрезвычайно разнообразным: его солили, коптили, жарили, а также употребляли в сыром виде.

В рацион питания украинцев входили как зерновые продукты и продукты их переработки, так и овощи в разных видах ( капуста, лук, чеснок, репа).

Среди растительной пищи первое место занимал хлеб, причём как на закваске, так и пресный в виде галушек, пресный хлеб с маком и мёдом.

Пшеничный хлеб выпекали только к праздникам. В остальные дни главным блюдом был ржаной хлеб. Из пшеницы также делали не только муку, но и разные крупы, из которых варили кутью.

В 11 – 12 столетии из Азии на Украину завезли гречку, из которой начали делать муку и крупу. В украинской кухне появились гречаники, гречневые пампушки с чесноком, гречневые галушки с салом и многие другие блюда.

Излюбленным видом теста у украинцев было пресное тесто, а для кондитерских изделий они использовали песочное.

*Кушанья от героев поэмы «Мёртвые души».*

*Технология приготовления старинных блюд украинской*

*кухни.*

С первых страниц поэмы Н. В. Гоголь даёт понять своему читателю, что мотивам еды он отводит немалое место.

Прибытие П. И. Чичикова в губернский город начинается с посещения трактира, где его потчуют Щами со слоёным пирожком .мозгами с горошком, сосисками с капустой ,пуляркой жареной. Огурцом солёным и слоёным сладким пирожком. От такого изобилия пищи у современного читателя разбегаются глаза. Ироничный же глаз писателя легко скользит по обильному перечню блюд, и он сам находится в предвкушении того момента, когда Чичиков приступит к поданной еде. Опираясь на народные представления, Гоголь привык относиться к кушаньям с трепетом и уважением, поэтому он с большой иронией относится к тому , как Чичиков поглощает такое количество блюд. Гоголь резко отделяет сытость от чревоугодия Главный герой путешествует от помещика к помещику и , как правило, первым делом оказывается за столом.

Первый герой, которого посещает Павел Иванович, - Манилов.

«Вы извините, если у нас нет такого обеда, какой на паркетах в столицах; у нас просто по русскому обычаю, щи, но от чистого сердца». Довольно скудно, но чем может удивить Чичикова никчёмный помещик Манилов?

Затем Чичиков едет к Коробочке.

Сам Чичиков, разглядывая себя в зеркале, видит вместо лица какую – то лепёшку. Привычка думать о человеке так, как об этом подсказывает желудок, возвращается к Чичикову и глазеет на него из трактирного зеркала едва ли не чудовищем.

Теперь становится понятным, почему обильно вкраплённые в поэму сцены и описания еды заслоняют душевное в человеке. И главный герой в этом далеко не одинок.

В трактире старуха пытается применить чичиковский способ угадывания людей: «Манилов будет повеликатней Собакевича: велит тотчас сварить курицу, спросит и телятинки; коли есть баранья печёнка, то и бараньей печёнки спросит, а Собакевич одного чего- нибудь спросит, да уж зато всё съест, даже и подбавки потребует за ту же цену».

В этом отрывке важно не только то, что старуха смотрит на человека, как и Чичиков, сквозь призму чревоугодия, но и то, что она с этой речью обращается именно к Чичикову. Не потому ли , что запросто распознала в нём союзника, с которым можно поделиться своими наблюдениями?

Помещики изображены также. У Плюшкина еда – мерило человеческих качеств: «Хорошего общества человека хоть где узнаешь: он и не ест, а сыт». А Собакевич даже разделяет людей на провинциальных и столичных жителей с помощью чичиковской «философии». Одни, по его мнению, «упишут полбараньего бока с кашей, закусивши ватрушкою с тарелку» , а другие едят « какие – нибудь котлетки с трюфелями». В провинции, подсказывает Собакевич, другой масштаб: то, что мелковато в столице, здесь разрастается до размеров необычайных. И , действительно, читатель видит, что пошлость героев увеличивается вдвое, пустота граничит с бездной, а глупость идёт рука об руку с идиотизмом.

Гоголь не говорит об этом прямо. Он исподволь наполняет своё произведение сочными описаниями еды и всего, что с ней связано; отводит полстраницы 4 -й главы рассуждениям о желудках разного рода людей.

«Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой поросёнка, на третьей ломоть осетра или какую – нибудь запекаемую колбасу с луком и потом, как ни в чём ни бывало, садятся за стол, в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовым плёсом, так что вчуже пронимает аппетит, - вот эти господа точно пользуются завидным даянием неба!»

В заключительных главах первого тома поэмы Гоголь не жалеет красок для описания разгулявшихся аппетитов своих героев. Они приступили «со всех сторон с вилками к столу и стали обнаруживать , как говорится , каждый свой характер и склонности, налегая кто на икру, кто на сыр», при этом они «спорили громко, заедая дельное слово рыбой или говядиной , обмакнутой нещадным образом в горчицу». Как видим, «обжорные» деепричастные обороты выглядывают из – за каждого слова. Превращая структуру фразы словно бы в некий бекон, состоящий из разнородных прослоек. А всё это время где – то рядом присутствуют умершие крестьяне , чьи «мёртвые души» становятся предметом купли – продажи для чревоугодников, не замечающих ничего, кроме еды и питья на собственном столе.

Итак, не случайно так часто Гоголь обращается к образам еды. Традиционные для всей мировой литературы, они становятся для героев Гоголя мерилом человеческих качеств, а для автора – средством изображения душевной пустоты персонажей, занятых только удовлетворением животных потребностей и потому достойных называться «свиными рылами» в гораздо большей степени, чем людьми.

Автор поражает нас точностью описания блюд в этих главах. Судя по всему. Он никогда не писал о том, что не умел делать сам или к чему не имел пристрастия. Гениальный писатель гениален во всём, будь то противень для пирожков или перо с бумагой. Любой хороший кулинар подтвердит: Гоголь ни словом нигде не отошёл от истины в описании многих блюд , в частности знаменитой московской кулебяки.

«Кулебяку сделай на четыре угла, в один угол положи ты мне щёки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с луком, да молок сладких, да мозгов, да ещё знаешь там этакого… Да чтоб с одного боку она , понимаешь, зарумянилась бы , а с другого пусти её полегче. Да исподку – то , понимаешь, пропеки её так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы не услышал её во рту – как снег растаяла».

А какие оды бараньему боку поёт Собакевич!

«Возьмите барана , бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется! У меня , когда свинина – всю свинью давай на стол, баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся. Лучше я съем двух блюд, да в меру, как душа требует».

Бараний бок с кашей был в числе любимых кушаний Н. В . Гоголя. А потому, бывая у друзей, писатель частенько наставлял их поваров.

Неторопливую и хлебосольную Малороссию с её немыслимым разнообразием блюд и закусок Гоголь мастерски описал в «Старосветских помещиках». Не случайно современники в шутку называли это призведение великой кулинарной книгой великого русского писателя.

Вспомним милых старичков: Пульхерию Ивановну Товстогубиху и Афанасия Ивановича Товстогуба. «Хозяйство Пульхерии Ивановны состояло в беспрестанном отпирании и запирании кладовой, в солении, сушении, варении бесчисленного множества фруктов и растений». Описание обыкновенного существования двух старых людей согрето теплотой авторского сочувствия. «Обедать садились в двенадцать часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое – нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни». Но ещё до обеда Афанасий Иванович успевал отведать коржиков с салом, заедая аперитивную чарку водки «грибками, разными сушёными рыбками и прочим». На десерт он съедал арбуз и спустя пару часов - вареники с вишнями, кисель, кислого молочка, «жиденького узвару с сушеными грушами». Ели не торопясь, размеренно, не отвлекаясь. «За обедом обыкновенно шёл разговор о предметах, самых близких к обеду».

Дом Пульхерии Ивановны «был совершенно похож на химическую лабораторию». Самодельные водки, настоянные «на деревий и шалфей, «на персиковые косточки», и каждая из них ещё является лекарством от целого сонма заболеваний. А закусить? Пожалуйста! Грибки с чабрецом, с гвоздикой, с волошскими орехами, « с смородинным листом и мушкатным орехом».

«А вот это пирожки! Это пирожки с сыром! Это с урдою! А вот те , которые Афанасий Иванович очень любит, с капустою и гречневою кашею».

Недаром А. С. Пушкин выделял из всего сборника «Миргород» «эту шутливую, трогательную идиллию, которая заставляет вас смеяться сквозь слёзы грусти и умиления». Что собою представляет жизнь Афанасия Ивановича и Пульхерии Ивановны? Еда , питьё, гости, забота друг о друге – и всё. Но почему нас так глубоко волнуют эти гоголевские герои, почему мы так легко проникаемся их немудрёными заботами и горестями? Разве они не такие же «существователи», как Иван Иванович и Иван Никифорович? Разве жизнь их не такая же однообразная и скучная? И да, и нет. Героев повести «Старосветские помещики» можно было бы назвать «существователями», если бы их не возвышала большая, верная, не знающая громких слов привязанность друг к другу. Её трудно назвать привычным словом «любовь», но это ничуть не меньше любви .Эта жизнь друг для друга и определяет с орехами. Симпатию к этим героям как автора , так и читателей. Таких героев нельзя обличать. Гоголь их и не обличает, хотя он нисколько не обманывается относительно их прочих достоинств. Он рисует их с юмором. Юмор всегда есть комическое не отрицания, а сочувствия, комическое, которое неотделимо от грусти и умиления.

В отличие от старосветских помещиков, относившихся к еде с пиететом и нежностью, Тарас Бульба не любит разносолов. Он строг и прямолинеен во всём. Вот что кричит Тарас своей жинке: «Не надо пампушек, медовиков и других пундиков, тащи нам всего барана, козу давай, меды сорокалетние! Да чистой пенной горилки, чтобы играла и шипела, как бешеная».

Вот тут – то и проявляется национальный колорит. Если с урдой , которой начиняла пирожки Пульхерия Ивановна, всё понятно – это вид брынзы , то с пундиками пришлось повозиться. Это печенье, похожее на сухое пирожное с маком. Возможно, слово произошло от английского «пудинг», но это всего лишь предположение. Медовники оказались кексом с мёдом, завиванцы – рулет

А какую смачную характеристику украинской кухни мы находим в «Повести о том , как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»!

«Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане , ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке со сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, - о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам. Не стану говорить об этих кушаньях потому, что мне гораздо более нравится их есть , нежели распространяться о них в разговорах».

Гастрономические загадки повсюду. Мнишки – это что – то похожее на сырники, тем более что они в сметане. Утрибка - блюдо из потрохов, то есть внутренностей. Вкус представить можно, и борщом её, утрибку, запивать или заедать , конечно же , приятно. Утрибку писатель к борщу подаёт, пампушки тоже, а вот самого борща своим персонажам не наливает. Щи без круп, супчик в кастрюльке из Парижа – все эти блюда встречаются на страницах произведений Гоголя, а вот знаменитого украинского борща нет.

Каждый помнит эпизод из произведения «Ночь перед рождеством», где Пацюк поедает вареники: «Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка перед небольшой кадушкой ,на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла , как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову и хлебал жижу, схватывая по временам галушки… Тут заметил Вакула, что ни галушек, ни кадушки перед ним уже не было; но вместо того на полу стояли 2 деревянные миски: одна была наполнена варениками, другая сметаною… Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнул в сметану, повернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать».

«Если бы судьба не сделала его великим писателем, он сделался бы артистом – поваром», - сказал о Николае Васильевиче Гоголе один из его современников. И был не так уж далёк от истины, потому что и сам писатель чувствовал в себе этот неукротимый кулинарный талант, который проявлялся то в обедах, приготовляемых для друзей собственными руками, то в смачных описаниях украинских застолий. И поэтому образы еды в его произведениях несут огромную смысловую нагрузку.

***Кушанья от Коробочки***

*1.Коронное блюдо Коробочки, которым она потчевала П. И. Чичикова – «загнутый пирог пресный с яйцом»*

*1.Скородумки*

*3.Шанишки*

*4.Грибки*

*5.Пряглы*

*6.Блины*

*6.Лепёшка с лучком*

*7. Лепёшка с маком*

*8.лепёшка с творогом*

*9.Лепёшка со сняточками*

***Что везла с собой в город Коробочка:***

*1.Кокурки*

*2.Крендель из заварного теста*

*3.Пирог – курник*

*4.Пирог – рассольник*

**Кушанья от Собакевича.**

1. «Няня»
2. «Щи с «няней»»
3. «Бараний бок с кашей».
4. «Баран целиком»
5. «Гусь запечённый».
6. «Ватрушки»
7. «Индюк, фаршированный яйцами, рисом, печёнкой».
8. Варенье из груши, сливы и других ягод.
9. Варенье из редьки, сваренной в меду.

**Еда от Плюшкина.**

1.Сухарь из кулича к чаю.

2.»Щи».

3.Каша.

**Блюда от Чичикова**

1.Запеченная колбаса с луком.

2.Стерляжья уха с налимами и молоками.

3.Расстегаи.

4.Кулебяка с сомовым плёсом.

5. Поросёнок с хреном и со сметаною.

6.Свиные котлеты.

7.Разварная рыба.

**Блюда от Манилова**

1.Сваренная курица.

2.Баранья печёнка.

**Кухня Ноздрёва**

1.Балык.

2.Портвейн

3..Анисовая водка.

4.Госотерн.

5.Мадера с ромом и царской водкой.

6.Бургоньон с шампанским.

7.Рябиновка.

8.Бальзам.