**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ**

**УЧАЩИХСЯ 9-11 КЛАССОВ**

**«ПАРУСА НАУКИ»**

**секция : литературоведение**

**КУЛИНАРНЫЙ АНТУРАЖ В РОМАНЕ А. С. ПУШКИНА**

**«ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»**

**Насибуллина Илюза**

Мамадышский р-н село Средние Кирмени ,МБОУ «Среднекирменская СОШ»,10 класс

Научный руководитель: Марданова А.Ш.

Мамадыш

2014

**Пояснительная записка.**

**Тема исследовательской работы :** «Кулинарный антураж в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин».

**Вид работы**: исследовательская- поисковая

**Актуальность исследовательской работы на сегодняшний день. «Кулинарный антураж в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин»**» проводится в рамках учебной деятельности по литературе в 9-11 классах при изучении художественных произведений по творчеству А.С.Пушкина .Данная исследовательская работа позволяет учащимся по- новому взглянуть на содержание текстов художественной литературы, расширить свое понимание о том, что «Евгений Онегин» - произведение уникальное, не имеющее аналогий ни в русской , ни в мировой литературе. Основное внимание в романе автор уделяет духовности русского дворянского общества, и, воссоздавая бытовую сторону жизни представителей высшего «света» и патриархального поместного дворянства, «гений остается гением» даже в малом. Поражает удивительная осведомленность А. С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике.. Он с блеском использует кулинарный антураж для создания яркой и полной картины жизни различных слоев российского дворянства. Для Пушкина «еда- не просто еда, а хорошая, очень вкусная, богатая еда- лишь один из компонентов жизни, не признавать которого было бы непростительным лицемерием»,- пишет Похлебкин в книге «Кушать подано» .Также выполнение данной исследовательской работы помогает закреплять навыки самообразования необыкновенное в обыденном. , активизирует умственную и творческую деятельность учащихся ,учит видеть необыкновенное в обыденном.

1

**Цели исследовательской работы**:

- исследовать роль кулинарного антуража в произведении А.С.Пушкина «Евгений Онегин»;

-показать , как незначительный момент действия прием пищи , обретает звучание существенной детали;

-воспитание интереса к изучению творчества А.С.Пушкина;

**Задачи исследовательской работы:**

-получение общих сведений о роли кулинарии в творчестве А.С.Пушкина;

-опираясь на старинные поваренные книги , рассмотреть, что представляли собой блюда, изображенные А.С.Пушкиным;

-составить кулинарную книгу по произведению А.С.Пушкина «Евгений Онегин».

**Объект и предмет работы**: составляется план исследовательской работы ,проводится работа с информацией, источниками, словарями, энциклопедической и специальной литературой.

**Практическая ценность**  исследовательской работы на сегодняшний день состоит в том, что его материалы могут быть использованы для подготовки к экзамену по литературе , при подготовке к олимпиадам , при поступлении в ВУЗ , а также к выполнению заданий ЕГЭ по русскому языку, связанных с комплексным анализом текста, а также показать многогранность роли еды в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин».

**В результате обсуждения** и анализа разнообразных информационных источников ,произведений изучаемых по творчеству А.С.Пушкина, решено осуществлять исследовательскую **работу по следующей структуре**:

2

**Структура исследовательской работы на тему : «Кулинарный антураж в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин»:**

1. **Введение.**
2. **Характеристика Онегина и аристократического общества посредством кулинарного антуража.**
3. **Изображение трапез поместного дворянства и их роль в романе.**
4. **Вывод.**
5. **Использованная литература.**
6. **Кулинарная книга по роману А.С.Пушкина «Евгений Онегин» .**

**1. Введение.** «Евгений Онегин»- произведение уникальное, не имеющее аналогий ни в русской , ни в мировой литературе. Основное внимание в романе автор уделяет духовности русского дворянского общества, и, воссоздавая бытовую сторону жизни представителей высшего «света» и патриархального поместного дворянства, «гений остается гением» даже в малом.

Поражает удивительная осведомленность А.С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике. Он с блеском использует кулинарный антураж для создания яркой и полной картины жизни различных слоев российского дворянства. В романе есть несколько специальных «кулинарных» отступлений, в которых описывается «меню» ресторана «TaLon» в Петербурге, домашнего дворянского застолья , чайного стола…Сегодня мы с вами растолкуем значение слов : антураж, натюрморт, гурман.

**Антураж- по всем словарям окружающая среда, обстановка, окружение.**

**Натюрморт-это жанр изобразительного искусства, чаще всего в живописи, в котором изображаются предметы неодушевленной**

3

**природы, соединение художником в отдельную группу и представляющие собой целостную композицию, либо включение в композицию картины**.

**Гурман- французское слово, знаток, любитель тонких блюд, лакомка.**

По всему произведению рассеяны точные сведения о различных блюдах, готовых кушаньях и напитках. Все это создает своеобразный красочный «кулинарный» фон романа , который, в свою очередь , является показателем реальности описываемых событий. Меня очень заинтересовала гастрономическая тема в романе. С удивлением узнал, что Пушкин является автором «Гастрономических сентенций» — заметок, наскоро набросанных Пушкиным на листке, вложенном в парижское издание «Физиология вкуса». Его выражение: «Никогда не откладывай до ужина того, что можно съесть за обедом», как утверждали современники, быстро вошло в моду и стало крылатым. Кроме того, «… для предков А. С. Пушкина Ганнибалов и для семьи поэта ритуал приготовления и приема пищи был одним из главных составляющих жизни. Чтобы удивить гостей каким-нибудь блюдом, его  готовили по различным печатным или рукописным книгам. В домашней библиотеке поэта среди многочисленных книг по лите­ратуре, истории, философии хранились и кулинарные книги.

**Мне захотелось получить ответы на вопросы**: **зачем Пушкину понадобились «кулинарные» отступления в произведении? Названия каких блюд встретились на страницах романа Пушкина? Какое место в жизни героев романа занимает застолье?**

Для Пушкина «еда- не просто еда , а хорошая, очень вкусная , богатая еда - лишь один из компонентов жизни, не признавать которого было бы непростительным лицемерием», -пишет Похлебкин в книге «Кушать

4

подано». И мы легко находим в романе подтверждение вышесказанному:

…Обед довольно прихотливый

Бутылка светлого вина

Уединенье, тишина

Вот жизнь…

…Настанет вечер деревенский

Бильярд оставлен, кий забыт,

Перед камином стол накрыт…

Давай обедать поскорей!..

…Люблю я дружеские враки

И дружеский бокал вина…

**2. Характеристика Онегина и аристократического общества Петербурга посредством кулинарного антуража.**

Теперь же обратимся к конкретным эпизодам текста и воочию убедимся, как Пушкин ,не только художник слова, но и знаток кулинарного дела, энергично и точно изображающий кулинарные пристрастия своих героев , тем самым раздвигает рамки характеристик отдельных действующих лиц и обстановки романа в целом.

Припомним один из эпизодов, описываемых день Онегина в Петербурге :

…К Talon помчался: он уверен,

5

Что там уж ждёт его Каверин.

Вошёл: и пробка в потолок,

Вина в кометы брызнул ток….

Вина кометы…..Почему Пушкин так называет его? Находим у Шанского : «Вино кометы- шампанское урожая 1911 года, когда над землей пролетала комета».

Пред ним roast – beef окровавленный,

И трюфли, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,

И Страсбурга пирог нетленный

Меж сыром лимбургским живым

И ананасом золотым…

Перед нами натюрморт Пушкина – гурмана.( любитель вкусно покушать). Он точно и «кулинарно грамотно» дает представление не только о своеобразии блюд французской и русской кухни , подаваемых в его время в одном из лучших ресторанов Петербурга, но и о гастрономических вкусах Онегина, человека изнеженного и избалованного.

Замечательные русские старинные поваренные книги помогли мне подробнее рассмотреть , что представляли собою блюда , изображенные Пушкиным и составить кулинарную книгу по роману А.С. Пушкина « Евгений Онегин». Особо заинтересовал меня «Страсбургский пирог нетленный».В 19 веке это блюдо очень популярно. Почему «нетленный»?. «И Страсбурга пирог нетленный» – жирный слоеный пирог, наполненный паштетом из гусиной печени.   Это блюдо могло подаваться и холодным, и

6

горячим. В XIX веке оно было очень популярно благодаря одному незаменимому качеству: правильно приготовленный "пирог" не портился более недели. Именно поэтому А.С. Пушкин награждает его эпитетом «нетленный». Соединение в одно целое слов пирог и нетленный- яркая сочетаемая новация поэта, поскольку в русском речевом обиходе прилагательное нетленный прочно было прикреплено к слову мощи. Обратимся к следующей строчке:  
….Меж сыром Лимбургским живым…

Сыр назван Пушкиным «живым», потому что , он был начинен плесенью , «живой» грибковой микрофлорой, а на поверхности хорошего лимбургского сыра выступала даже сырная «слеза», т.е. сок….Из-за резкого запаха лимбургский сыр опасались есть перед выходом в свет.

Roast-beef окровавленный – «Ростбиф окровавленный» – кусок говядины, поджаренный не до конца, так что проступает кровь. Блюдо английской кухни у аристократов той эпохи было в моде.

Трюфли – грибы с подземными клубневидными мясистыми плодами. «Роскошью юных лет» трюфели названы потому, что они являются тяжелой пищей и людьми в возрасте усваиваются плохо.

Ананас и в наши дни не является продуктом повседневного употребления, а уж в пушкинскую эпоху, когда колониальные товары доставлялись из-за морей, и вовсе был экзотическим и дорогим лакомством.

Таким образом, изысканные яства, которые вкушал Онегин у Талона, уже характеризуют его как денди самого высокого полета.

Чем же еще любила побаловать холостая светская молодежь Петербурга?

…..Еще бокалов жажда просит

Залить горячий жир котлет

7

…….Затем , что не всегда же мок

……Вееf-steaks и страсбургский пирог

Шампанской обливать бутылкой….

Итак, «котлеты» и «бифштекс». Эти блюда тоже попали в мою кулинарную книгу.

Какому же безалкогольному бодрящему напитку отдавала предпочтение аристократия Петербурга? Находим ответ и на этот вопрос .

Конечно ,это был кофе. Петербуржцы начинали день с кофе. У дворян вошло в привычку пить по утрам кофе. Крепкий густой кофе (по-турецки) пили из маленьких чашек, запивая холодной водой. Его пили по-восточному, не процеживая:

….Потом за трубкой раскаленной,

Как мусульман в своем раю,

С восточной гущей кофе пью.

Напрашивается вывод: несомненно , с точки зрения кулинарных «привязанностей», Онегин был натурой утонченной и изысканной.

**3.Изображение трапез поместного дворянства и их роль в романе.**

А теперь обратимся к деревенским страницам , где не без легкой иронии поэт описывает кушанья. В главах , посвященных жизни семейства Лариных, читаем:

У них на масленице жирной

Водились русские блины…

8

И за столом у них гостям

Носили блюда по чинам

Простая русская семья,

К гостям усердие большое,

Варенье………,вечный разговор

Про дождь , про лен, про скотный двор.

……Обряд известный угощенья:

Несут не блюдечках варенья,

На столик ставят вощаной

Кувшин с брусничною водой

Онегин шкафы отворил;

В одном нашел тетрадь расхода,

В другом наливок целый строй….

Наливки были одним из излюбленных некрепких алкогольных напитков на Руси. Бутылки, наполнив наливкой , закупоривали и к горлышку привязывали дощечки с надписью и номером бутылки. Словосочетание «наливок целый строй» несет смысловую определенную нагрузку. Здесь , как в строю, у каждой свое место и номер. А теперь обратимся к описанию барского кабинета в деревенском доме Онегина:

Он в том покое поселился ,

Где деревенский старожил

Лет 40 с ключницей бранился

9

В окно смотрел и мух давил.

Обычно выражение «мух давил» понимается сугубо натуралистически. А вот у академика В.В.Виноградова находим весьма интересное объяснение выражения «пить вино» как характеристику «застойного быта дворянского времяпрепровождения и тусклого развлечения».

Но вернемся к кушаньям , которые подавали в доме Лариных. Исследуя, как приготавливали в старину эти «незатейливые»,простые , сытные блюда (русские былины , варенья, наливки, брусничные и яблочную воду, о которых не раз упоминается в романе),я пришла к выводу , что они готовились в соответствии со старинными традициями основательно, из хороших продуктов. Встает вопрос. Над чем же иронизирует А.С.Пушкин?. Оказывается, ирония его относится отнюдь не к традициям русской кухни., а к небрежности в приготовлении пищи, неумению правильно подать блюдо, к беспорядочной организации еды.

Откроем сцену обеда в честь именин Татьяны .

Уста жуют. Со всех сторон.

Гремят тарелки и приборы.

Да рюмок раздается звон.

Но вскоре гости понемногу

Подъемлют общую тревогу

Никто не слушает , кричат,

Смеются , спорят и пищат…

Перед нами во всем «блеске» праздничный провинциальный стол,

10

который автор видит глазами недовольного ,рассерженного , как мы убедились , знатока изысканных еств Онегина. Казалось бы, здесь все , как у «Talon»,- и пирог, и горячее мясное блюдо, и деликатесы, и десерт, и шампанское , но …все как в кривом зеркале:

Целью взоров и суждений

В то время жирный был пирог

(К несчастию , пересоленный );

Да вот в бутылке засмоленной

Между жарким и бланманже

Цимлянское несут уже…

Освободясь от пробки влажной,

Бутылка хлопнула ; вино

Шипит…..

Да, пирог не «нетленный»,а «пересоленный», вместо изысканного ростбифа жирное «жаркое», деликатесы и десерт объединяет в себе  «бланманже», которое Пушкин язвительно, подчеркивая провинциальное «смешенье языков, французского с нижегородским», именует на деревенский лад «бланманже»- сладкое желе на желатине из миндального молока, а вместо шампанского – бутылка Цимлянского- донского шипучего вина. Для сравнения:

Вошел: и пробка в потолок

Вина кометы брызнул ток.

…..Вино шипит

11

Итак, Пушкинская насмешка направлена отнюдь не на еду, а на едоков. Так с помощью кулинарного фона поэт подчеркивает всю несовместимость Онегина с провинциальной средой, бытом Лариных , готовит читателей к событиям, чреватым горькими последствиями . Как видим , автор романа очень серьезно относится к кулинарному антуражу , использует его не только в качестве иллюстрации к бытовым эпизодам, но и как убедительный аргумент в развитии действия.

Но наш рассказ будет необъективным и неполным , если мы не остановим взора на одной традиции русского провинциального дворянства – чаепитие А.С.Пушкин в романе мастерски подметил , что на Руси , особенно в провинции , пьют чай с утра до вечера .

….Уж ей Филипьевна седая

Приносит на подносе чай.

«Пора , дитя мое, вставай…

Особенно любили дворяне пить чай с вареньем. Варенье было любимым кушаньем русских дворян. В черновиках третьей главы романа Пушкина «Евгений Онегин» в описании «обряда известного угощенья» упоминается «варенье медовое», то есть сваренное на меду.

Со времен войны 1812 года широко известен был чай с ромом. Чай с ромом упоминается и в романе А. С. Пушкина «Евгений Онегин»:

Обряд известный угощенья:

Несут на блюдечках варенье

Оставя чашку чая с ромом,   
Парис окружных городков   
Подходит к Ольге Петушков.(5, XXXVII)

12

…Уж восемь робертов сыграли

Герои виста; восемь раз

Они места переменяли;

И чай несут………..

…..Но чай несут; девицы чинны

Едва за блюдечки взялись….

Чайный стол сервировали заранее. Удовольствие разливать чай за столом хозяйка могла уступить только взрослой дочери. Так, чай у Лариных в «Евгении Онегине» разливает гостям не хозяйка дома, а ее дочь Ольга:

Разлитый Ольгиной рукою,   
По чашкам темною струёю

Уже душистый чай бежал,   
И сливки мальчик подавал... (3, XXXVII)

И если помещичий обед поэт описывал с явной иронией, то к описанию чайного стола, игравшего не последнюю роль в повседневной, неторопливой дворянской усадебной жизни, он явно относится с симпатией.

Любое застолье украсит изысканное меню. В екатерининское время обед обычно состоял из четырех подач: холодные блюда; горячие похлебки; соусы и жареное; пирожные.

Москва издавна славилась своим гостеприимство, и в первую очередь стерляжьей ухой, калачами и кулебяками.

Москва Онегина встречает

Своей спесивой суетой

Своими девами прельщает

Стерляжьей потчует ухой. («Путешествие Онегина», VIII)

Снискали себе славу и московские пряники, которые упоминаются в

13

романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин»:

Как Таня выросла! давно ль

Я, кажется, тебя крестила.

А я так на руки брала!

А я так за уши драла!

А я так пряником кормила!

Поражает удивительная осведомленность А.С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления,

кулинарной лексике. Он с блеском использует кулинарный антураж для создания яркой и полной картины жизни различных слоев российского дворянства.

**4. Выводы**

Проведя небольшое «кулинарное исследование», мы увидели, что по всему произведению рассеяны точные сведения о различных блюдах и напитках. Обычный приём пищи под пером А.С.Пушкина обретает звучание важной художественной детали, расширяющей представление читателя о характерах и вкусах героях.

Поэт очень серьезно относится к кулинарному антуражу, используя его не только в качестве иллюстрации к бытовым эпизодам, но и как убедительный аргументвразвитии действия, без этих подробностей мы не смогли бы представить ту эпоху, жизнь и привычки молодого человека тех времен.

А.С. Пушкин с уважением относится и к отечественной кухне, и к зарубежной, любит их своеобразие, оригинальность и традиции. Поражает удивительная осведомленность А.С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике. Он с блеском использует кулинарный антураж для создания яркой и полной картины жизни различных слоев российского дворянства. Это и позволило В.Г.Белинскому назвать роман Пушкина “энциклопедией русской жизни».

14

**5. Список используемой литературы**

1. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века. Пушкинская пора
2. Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре, СПб, 2002 г.
3. Лотман Ю.М. Роман А.С. Пушкина «Евгений Онегин» Комментарий, Л., 1983 г.
4. Марченко Н.А. Приметы милой старины, М, Эксмо, 2002 г.
5. Мещеряков В. П. Сербул М. Н. Дела давно минувших дней… Историко-бытовой комментарий к произведениям русской классики XVIII–XIX веков
6. Пушкин А.С. Евгений Онегин
7. Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2002.
8. Рябцев Ю.С. История русской культуры 18-19 веков, М., 2001 г.
9. Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта 19 века М., 1998 г.

**Интернет-ресурсы**

1.Википедия - свободная энциклопедия. [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://ru.wikipedia](http://ru.wikipedia/). Свободный.

2.Интернет- журнал «Филолог». [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://philolog.pspu.ru](http://philolog.pspu.ru/) Свободный.

3.Русская виртуальная библиотека А.С. Пушкин. Собрание сочинений в 10 томах. [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://www.rvb.ru](http://www.rvb.ru/). Свободный.

15

**15**

**Приложение № 1**

**6. *Кулинарный словарь романа «Евгений Онегин»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Бланманже** – что-то между деликатесом и десертом, в провинции, например, сладкое желе на желатине из миндального молока. | **Описание: бланмаже** |
| **Брусничная и яблочная вода** – разведенное варенье из ягод, разведенный, «французской водкой». В «Комментарии» Ю. М. Лотман приводит цитату, описывающую рецепт приготовления такой воды: «Как брусничную воду делать. | **Описание: брусничная** |
| **«Вино кометы»** - шампанское 1811 года. | **Описание: E:\Мои документы\еда\еда иллюстрации\68182878_7b4899df26b746a32a23057ee3dbe19e.jpg** |
| **Beef-steaks»** - бифштекс из бычьей вырезки а ля Шатобриан (французская обработка английского национального блюда) – крупные кубические куски мяса, хорошо прожаренные на углях и в меру поперченные, смазанные кусочком холодного (только что из погреба) сливочного масла и обильно осыпанные зеленью петрушки и укропа. (бифштексы жарили только на «вылуженных» сковородках или в сотейниках, ясо использовали не парное, а «лежалое» 3-5 дней). | **Описание: бифштекс** |
| **Жаркое** В XIX веке в России в обеде из двух кушаний обыкновенно первым подавали суп, а вторым **жарко́е**, если же обед состоял из многих кушаний, то жарким называли последнее подаваемое  жареное, которым обыкновенно бывала живность или дичь, и к нему обыкновенно подавали еще и салат. Жаркое не советовали солить до окончания жарки, потому что соль, попавшая на мясо, извлекает из него сок, а задача хорошего жаренья состоит в сохранении сока в жарком. При жарке на русский манер ("впору") мясо теряло несколько больше веса, чем при жарке английских ростбифов. | Описание: 11 |
| **Калачи** - появились в XIV в. как заимствование татарского пресного белого хлеба - лепешек, которые подверглись русской обработке: в пшеничное тесто добавлялась ржаная закваска. Чисто русскими являются форма и названия отдельных частей калача. Главная часть - животок с губой, затем - ручка или правильнее - дужка (в старину называлась еще -перевясло). Каждая часть отличается своим вкусом, так как при разной форме и объеме они выдерживаются в печи одинаковое время и поэтому по-разному пропекаются и "поджариваются". Одно из отличий калачного теста - его способность не черстветь длительное время. В XIX в. калачи замораживали в Москве и везли в Париж, где оттаивали в горячих полотенцах и подавали как свежеиспеченные, даже по прошествии месяца-двух. | **Описание: artlib_gallery-40472-b** |
| **Квас -** слово «квас» русского происхождения и обозначает «кислое питье». В летописях этот напиток упоминается как алкогольный, поэтому и пьяниц называли «квасниками». На Руси квас был повсеместным и каждодневным напитком — его готовили и крестьяне, и помещики, и военные, и монахи, а его наличие в доме считалось признаком благополучия. | **Описание: 497441_9063nothumb500.jpg** |
| **Котлета**– слово французское, cotlett – в переводе «ребрышко», Приготовлялись из телятины на косточке. Телятину отбивали деревянным пестиком, посыпали солью и перцем, заворачивали в тонкий ломтик отбивной говядины и жарили в масле в кастрюльке. Перед подачей говядину снимали, а косточку заворачивали в бумажную кокарду. | Описание: Photo |
| **Кофе** – бодрящий безалкогольный напиток. Его пили по-восточному, не процеживая. Этому напитку отдавала предпочтение аристократия столицы. | **Описание: 3** |
| **Кровавый ростбиф** - блюдо английской кухни, модная новинка в меню конца 1810-х – начала 1820-х гг. – холодное английское блюдо, бычья вырезка, зажаренная в печи на вертеле таким образом, чтобы ее внутренняя часть осталась полусырой, «окровавленной», красновато – розовато. Подавалась на блюде цельным , изжаренным во фритюре мелким картофелем, цветной и брюссельской капустой, зеленым горошком, луком – шарлот, каштанами, морковью… | **Описание: ростбиф2** |
| **Кулебяка** - закрытый пирог овальной продолговатой формы, который состоит из нескольких начинок. Начинки между собой разделяют блинчиками. Кулебяки бывают из слоеного теста или дрожжевого. Самой известной кулебякой в Москве, был кулебяки из трактира Трестова, называлась она байдаковским пирогом. Была эта кулебяка огромных размеров, аж в 12 ярусов, и в каждом слое была своя начинка. В качестве начинки было практически все - от налимьей печенки до слоя костяных мозгов. | **Описание: fish_pie**  Описание: 0745911ca408 |
| **Лимбургский сыр** – импортировавшийся из Бельгии – очень острый сыр, с сильным запахом. Лимбургский сыр очень мягок и при разрезании растекается как живой. | **Описание: сыр** |
| **Наливки –** один из излюбленных алкогольных напитков на Руси. Их приготовляли из всяких ягод и фруктов, водки только хорошего сорта, крепости 25°. Наполняли ягодами бутыли на 2/3, доливали водки до самого горлышка, по­крывали плотно тряпочкой, завязывали шнурком, концы его припечатывали и ставили на 2 - 3 месяца, разводили водой, потом горячий сахарный сироп заливали в бутылку. Бутылки закупоривали и к горлышку привязывали дощечки с надписью и номером бутылки. | **Описание: наливки** |
| **Пряник** — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста; для вкуса могут добавляться [мёд](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4), [орехи](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B5%D1%85), [изюм](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B7%D1%8E%D0%BC), фруктовое или ягодное [повидло](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%BB%D0%BE). На вид пряник — пластина фигурной, прямоугольной или овальной формы, на верхней части которой выдавлен рисунок.  Пряник — символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники. | **Описание: 6f954138a1825d5e6db768dfc63a61a9.jpg** |
| **Ростбиф** – блюдо английское, жареная говядина, как ясно из названия. Это говяжье филе разной степени прожарки, в данном случае – «с кровью», разрезанное обязательно поперек волокон. Ростбиф может быть слабопрожаренным (мясо на разрезе розового цвета), среднепрожаренным (мясо красноватое) или прожаренным до полной готовности (цвет на разрезе сероватый). | Описание: Photo |
| **Русские блины** – блюдо традиционной русской кухни, «незатейливые», простые, сытные. Существовало предание, что чем больше их будет съедено во время масленицы, тем более урожайным будет год. Выпекали блины, придерживаясь определенных традиций и правил. Поднявшееся тесто лили на маленькие раскаленные сковородки, которые, когда принимались печь блины, никогда не мыли водой, а протирали крупной солью, насыпанной на горячие сковородки, политые небольшим количеством жира. | **Описание: блины**  **Описание: блины1** |
| **Сливки** — молочный продукт, получаемый из цельного [молока](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) путём [сепарации](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) жировой фракции. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Сливки 10% жирности употребляют с [кофе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5), поэтому их называют «кофейными». | **Описание: 1279369557_kitchen-meal-11.jpg** |
| **Стерляжья уха** - Во все времена и эпохи стерлядь была одной из самых дорогих рыб. В классической русской литературе блюда из крупной стерляди и особенно, стерляжья уха, упоминаются многократно, как признак достатка и особо богатого стола, а также в качестве непременного атрибута широкого разгула. В те времена стерлядь хорошо знали, любили и умели готовить. Продавалась она в Москве широко и в достаточно большом количестве, при относительной своей дороговизне, она была вполне по карману для стола средней руки. | **Описание: уха1** |
| **Страсбурга пирог** - представлял собой запеченный в слоевом тесте паштет, приготовленный из телячьей печени или гусиных печенок. Приготовление его было достаточно трудоемким. В XIX-ом веке оно было популярно благодаря одному незаменимому качеству: правильно приготовленный пирог не портился более недели. В Россию привозился в консервированном виде, что было в то время модной новинкой (консервы были изобретены во время наполеоновских войн). Это блюдо могло подаваться и холодным и горячим. | **Описание: пирог** |
| **Трюфли** – это земляные грибы. В начале XIX-го века их иногда привозили из Франции, но уже к 30-м годам научились добывать в подмосковных дубняках в Коломенском, в Бутове, под Подольском и около Серпухова. Известно несколько рецептов приготовления этого деликатеса. Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и еще раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде. А далее начинался непосредственно процесс приготовления блюда. | **Описание: трюфели**  **Описание: трюфели1** |
| **Цимлянское** – донское шипучее вино, по наименованию станицы Цимлянской. | **Описание: pokutim_s_oneginim-3.jpg** |
| **Чай** – напиток, который завозился из Китая и был очень популярен в России. Заваривали чай из расчета чайная ложечка на 4 человека. Никогда не использовали для заварки ключевой кипяток. Давали самовару закипеть, закрывали крышкой и ждали, пока вода перестанет кипеть, только тогда заваривали. Пили чай с сырыми сливками или молоком, или лимоном. А так же пили с вареньем, фруктовым сахаром, клюквенным морсом, с вином, с ромом. | **Описание: 2** |

***Районный конкурс научно-исследовательских работ и проектов среди учащихся образовательных учреждений Мамадышского муниципального района «Мой след в науке».***

***Номинация: «Филологическая»***

***Исследовательская работа на тему :***

***« Кулинарный антураж в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин».***

***Выполнила : ученица 9 класса Насибуллина Илюза***

***МБОУ «Среднекирменская СОШ»***

***Мамадышского муниципального района***

***Научный руководитель:***

***учитель русского языка и литературы***

***1 квалификационной категории***

***Марданова А.Ш.***

***Мамадыш, 2013г***

**5. Список используемой литературы**

1. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века. Пушкинская пора
2. Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре, СПб, 2002 г.
3. Лотман Ю.М. Роман А.С. Пушкина «Евгений Онегин» Комментарий, Л., 1983 г.
4. Марченко Н.А. Приметы милой старины, М, Эксмо, 2002 г.
5. Мещеряков В. П. Сербул М. Н. Дела давно минувших дней… Историко-бытовой комментарий к произведениям русской классики XVIII–XIX веков
6. Пушкин А.С. Евгений Онегин
7. Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2002.
8. Рябцев Ю.С. История русской культуры 18-19 веков, М., 2001 г.
9. Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта 19 века М., 1998 г.

**Интернет-ресурсы**

1. Википедия - свободная энциклопедия. [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://ru.wikipedia](http://ru.wikipedia/). Свободный.
2. Журнал «Гастрономъ». Застолье с Онегиным. [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://www.kuking.net](http://www.kuking.net/). Свободный.
3. Интернет- журнал «Филолог». [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://philolog.pspu.ru](http://philolog.pspu.ru/) Свободный.
4. Русская виртуальная библиотека А.С. Пушкин. Собрание сочинений в 10 томах. [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http://www.rvb.ru](http://www.rvb.ru/). Свободный.