

Актуальные вопросы развития науки и образования на современном этапе:
опыт, традиции, инновации

УДК 664

Мысаков Денис Сергеевич,

кандидат технических наук, доцент,

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Уральский государственный экономический
университет», 620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62.

Мартынов Владислав Максимович,

студент 4 курса,

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Уральский государственный экономический
университет», 620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62

ОСОБЕННОСТИ ФИРМЕННЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРОИЗВЕДЕНИЯ

И.А. ГОНЧАРОВА «ОБЛОМОВ»

Аннотация. Целью работы стало изучение фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий на примере изделий из художественной русской литературы XIX века. Как объект исследования, авторами были выбраны блюда из произведения И.А. Гончарова «Обломов». В ходе проведенного анализа был сделан вывод о возможности расширения существующего ассортимента изделий, что в условиях существования в современных реалиях интереса к русской художественной литературе, привлечет интерес большого количества потребителей в приобретении данных блюд.

Ключевые слова: литературные блюда, старорусские блюда, особенности, блюда

В последнее время все больше и больше набирает популярность тематика воспроизведения блюд и рецептов из различных источников, таких как, литература, кино, история. Именно поэтому данная тема ис-

Актуальные вопросы развития науки и образования на современном этапе:
опыт, традиции, инновации

следования является актуальной для современного общества, в связи с чем и было принято решение изучить и восстановить некоторые блюда из романа Ивана Александровича Гончарова «Обломов», с дальнейшей возможностью их приготовления в заведениях общественного питания.

Цель работы – это изучение особенностей фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий на примере блюд из классики художественной русской литературы XIX века.

Произведение И. А. Гончарова «Обломов» богато огромным количеством блюд, пищевая и биологическая ценность которых очень разнообразна. В процессе изучения романа, были выделены следующие закуски, блюда, изделия и напитки:

Холодные желированные блюда

Студень изначально считался едой для прислуги, что неудивительно, ведь данное блюдо не готовили специально для господ, это были обрезки-ошметки мяса, застывшие в непрозрачном сероватом бульоне, то есть некоторый отход производства, вполне съедобный, но не презентабельный [1]. Недаром так сокрушалась Агафья Матвеевна - супруга главного героя романа «Обломов», поняв, что деньги вышли и отныне ей придется кормить дорогого Илью Ильича простецкой едой: «В первый раз в жизни Агафья Матвеевна задумалась не о хозяйстве, а о чем-то другом, в первый раз заплакала не от досады на Акулину за разбитую посуду, не от брани братца за недоваренную рыбу; в первый раз ей предстала грозная нужда, но грозная не для нее, для Ильи Ильича. "Как вдруг этот барин, – разбирала она, – станет кушать вместо спаржи репу с маслом, вместо рябчиков баранину, вместо гатчинских форелей, янтарной осетрины – соленого судака, может быть, студень из лавочки..." Ужас!» [2].

Закуски

Волован – это слоеные пирожки, в переводе с французского на русский язык *vol-au-vent* означают «полет ветерка». На Руси аналогом дан-

Актуальные вопросы развития науки и образования на современном этапе:
опыт, традиции, инновации

ного блюда являлись «жуличики». Именно о них упоминалось в рассматриваемом произведении. Эта блюдо представляет собой пикантную закуску французского происхождения из слоеного теста (альтернатива тарталеткам) диаметром от 5 до 22 сантиметров с несладкой начинкой. Чаще всего используются с мясными, рыбными или грибными начинками, но могут подаваться и без начинения.

Супы

Суп с потрохами является старорусским видом заправочного супа, который готовили в деревнях. Для его приготовления использовались как правило не только сердца, печень и желудочки, но и гребешки, лапки, а также куриные шейки. За счет этого суп получался очень наваристым, с насыщенным бульоном и в деревнях считался деликатесом.

Английский суп – это суп, приготовленный на бульоне из бычьих или говяжьих хвостов. Есть разные вариации данного блюда, и все они разные. К примеру, французы называют его «консоме из бычьего хвоста» и готовят в осветленной подливке с добавлением корнеплодов, трав и хереса. Американцы называют его «креольским» и готовят на томатном соусе с добавлением картофеля, стручковой фасоли и кукурузы. В романе «Обломов» упоминается именно английская версия супа - Ox tail soup (суп из бычьих хвостов). Он густой, сытный, похож на подливку. Обычно его готовят путем соединения прозрачного бульона, томатов и красного вина. Овощи и суп протирают, а мясо нарезают на мелкие кусочки.

Мучные кондитерские изделия

Крендели – это кондитерское изделие, приготовленное из сдобного теста, по своей форме напоминающее восьмерку с перевивкой в середине. Кренделя придумали в Выборге, жители которого долгое время держали рецепт в тайне. В России данная выпечка появилась в XVII веке благодаря Петру I.

Актуальные вопросы развития науки и образования на современном этапе: опыт, традиции, инновации

Кулебяка – это закрытый пирог со сложной начинкой, которая сильно преобладает над тестом. В одной кулебяке может быть множество начинок (к примеру рыба, мясо, капуста), разделенных блинами. Данное блюдо является исконно русским.

Пирожки с воздухом – напоминают традиционное татарское блюдо «Баурсак», что является одним из разновидностей хлеба у тюркских народов. Готовятся баурсаки из дрожжевого или сдобного теста, в зависимости от того, какому народу принадлежит рецепт. Есть различные виды баурсков, но судя по строкам из произведения И. А. Гончарова «Обломов» - «...явились начиненные воздухом пирожки; перед супом подали устриц; цыплята в папильотках, с трюфелями, сладкие мяса, тончайшая зелень, английский суп...» [2] - нам подходит «баурсак туш» [3, с.149], который готовили по праздникам из молока, масла, сахара яйца и муки. Обломовский пирог – это блюдо чем-то схожее с курником, но в романе нет точного упоминания всех составляющих пирога, есть лишь указание, что пирог готовится из дрожжевого теста с цыпленком и грибами.

Итак, на сегодняшний день очень популярным является воспроизведения блюд из русской литературы в заведениях общественного питания. По итогу проведенной работы была достигнута её основная цель – анализ блюд из популярного романа И.А. Гончарова «Обломов», путем выполнения исследования книги, являющейся классикой литературы XIX века.

Список литературы:

1. 10 фактов про студень – Анна Немзер, Материалы сайта Сноб. – URL: <https://snob.ru/selected/entry/5611/> (дата обращения: 08.10.21)
2. Обломов: художественная литература Гончаров И.А. ЭБС Университетская Библиотека Онлайн. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=11622 (дата обращения: 08.10.21)

Актуальные вопросы развития науки и образования на современном этапе:
опыт, традиции, инновации

3. Этнокультурная лексика русских и китайских народных праздников / Старыгина Г.М., Кунгушева И.А. // Вестник Амурского государственного университета. Серия: Гуманитарные науки. – 2017. – № 76. – С. 148-153.