

Кулинарное путешествие по Европе, или, Извольте отобедать с господином Карамзиным.: по книге Н.М. Карамзина «Письма русского путешественника»/автор-составитель Павлова С.В.- Вешкайма, 2016-39с.,ил.



От составителя

Кронштат

Берег! Отечество! Благословляю вас! Я в России и через несколько дней буду с вами, друзья мои!.. Всех останавливаю, спрашиваю, единственно для того, чтобы говорить по-русски и слышать русских людей. Вы знаете, что трудно найти город хуже Кронштата, но мне он мил! Здешний трактир можно назвать гостиницею нищих, но мне в нем весело! А вы, любезные, скорее, скорее приготовьте мне опрятную хижинку, в которой я мог бы на свободе веселиться китайскими тенями моего воображения грустить с моим сердцем и утешаться с друзьями!

*Друзья мои, путешествие питательно для духа
и сердца нашего. Путешествуй, ипохондрик, чтобы
исцелиться, от своей ипохондрии!*

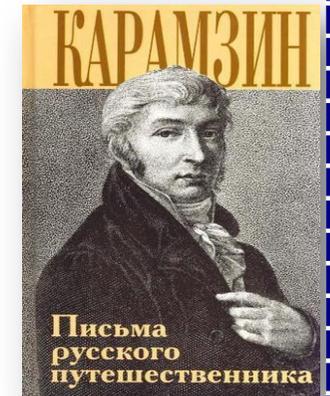
*Путешествуй, мизантроп, чтобы полюбить
человечество! Путешествуй, кто только может!»*

Н.М. Карамзин

Читая «Письма русского путешественника» Н.М. Карамзина, поражаешься его умению так описать путешествия, со столь важными подробностями, деталями и кажущимися на первый взгляд мелочами. Читая, представляешь себе всё путешествие, все новые встречи с интересными людьми, описание городов Европы. Книга дает уникальный шанс совершить заочное путешествие и уже есть желание совершить свое путешествие в эти же самые города и сравнить свои впечатления и впечатления автора.

Хочется побродить по названным в книге местам, остановиться в местных трактирах, отведать блюда зарубежной кухни, описанной Николаем Михайловичем в «Письмах русского путешественника».

В книге наш Путешественник предстает таким гурманом, хотя известно, что Карамзин придерживался ограничений в еде. Об этом факте вспоминал живший долгие годы в одном доме с Карамзиным брат его жены П. А. Вяземский: «Карамзин был очень воздержан в еде и питии. Впрочем, таковым был он и во всем, в жизни материальной и умственной: он ни в какие крайности не вдавался; у него была во всем своя прирожденная и благоприобретенная диетика. Он вставал довольно рано, натошак ходил гулять пешком или ездил верхом в какую пору года ни было



бы, и в какую бы ни было погоду. Возвратясь, выпивал две чашки кофе, за ним выкуривал трубку табаку и садился вплоть до обеда за работу, которая для него была также пища и духовная и насущный хлеб. За обедом начинал он с вареного риса, которого тарелка стояла всегда у прибора его, и часто смешивал его с супом. За обедом выпивал рюмку портвейна и стакан пива, а стакан этот был выделан из дерева горькой Квассии. Вечером, около 12-ти часов, съедал он непременно два печеных яблока. Весь этот порядок соблюдался строго и нерушимо, и преимущественно с гигиенической целью: он берег здоровье свое и наблюдал за ним не из одного опасения болезней и страданий, а как за орудием, необходимым для беспрепятственного и свободного труда».

Предлагаю и вам, дорогие читатели совершить небольшое кулинарное путешествие с Николаем Михайловичем Карамзиным, познакомиться с предложенными ему блюдами. А некоторые из описанных блюд вы можете приготовить у себя дома. Приятного вам прочтения и аппетита.

Светлана Павлова

*Библиограф
центральной библиотеки
им. Н.Г. Гарина-Михайловского*

пьяницы, хотели сверх денег рому, пили его, как воду, и в знак ласки хлопали нас по плечам. - В сию минуту приносят нам два блюда рыбы. Вы знаете, что такое хороший обед для голодного!.. Опять страшный ветер, но попутный. Я здоров совершенно, бодр и весел. . Мысль, что всякую минуту приближаюсь к отечеству, живет и радует мое сердце.

Гороховый пудинг

Ингредиенты:

- горох сушеный 220 г
- петрушка свежая 30 г
- мука пшеничная 30 г
- лук-порей 70 г
- сметана 150 г
- сыр 50 г
- яйцо 1 шт.



Способ приготовления:

Приготовление пудинга начинаем с горохового пюре. Горох замачиваем в пресной холодной воде на 12 часов. С вымоченного гороха сливаем воду и хорошо его промываем. Готовим в кастрюле с толстым дном 40 минут (на одну чашку гороха нужно добавить 2 чашки холодной воды). Готовый горох измельчаем блендером и процеживаем через мелкое сито. Мелко режем свежую петрушку, добавляем в тесто яйцо и пшеничную муку. Замешиваем густое тесто для горохового пудинга. Добавляем соль. Смазываем форму маслом, заполняем пудингом. Посыпаем тёртым сыром. Запекаем 20 минут. Температура 170 градусов.

Цыпленка переложить из пакета на противень, полить соком с сахаром и запекать в духовке еще 15-20 мин.

Море

Я не сдержал слова, любезнейшие друзья мои! Оставляю Англию - и жалею! Таково мое сердце: ему трудно расставаться со всем, что его хотя несколько занимало. Итак, друг ваш уже на море! Возвращается в милое отечество, к своим любезным! Я радовался и веселился необозримостию пенистых волн, свистом бури и дерзостию человеческою. Берега; Англии темнели... Но у меня самого в глазах темнеет; голова кружится...

Здравствуйте, друзья мои! Я ожил!.. Как мучительна, ужасна морская болезнь! Кажется, что душа хочет выпрыгнуть из груди; слезы льются градом, тоска несносная... А капитан заставлял меня есть, уверяя, что это лучшее лекарство! Не зная, что делать, я сто разложил на постелю, сто раз садился на палубе, где морская пена окропляла меня. Болезнь моя продолжалась три дни. Вдруг засыпаю крепким сном - открываю глаза, не чувствую никакой тоски - едва верю себе - встаю, одеваюсь. Входит капитан с печальным тишина!" - Я выбежал на палубу: прекрасное зрелище! Море стояло, как видом и говорит: "Ветер утих; нет ни малейшего веяния; корабль ни с места: Казалось, что в мире не было ничего, кроме воды, неба, солнца и корабля нашего. Через час нашли легкие облака, повеял ветерок, море заструилось, и парусы вспорхнули. Нам встретились норвежские рыбаки. Капитан махнул им рукою - и через две минуты вся палуба покрылась у нас рыбою. Не можете представить, как я обрадовался, не ев три дни и крайне не любя соленого мяса и **гороховых пудингов**, которыми английские мореходцы потчевают своих пассажиров! Норвежцы, большие

Дорогие Друзья,

дайте же мне руку и пусть вихрь времени.



«Я хотел при новом издании многое переменить в сих "Письмах", и... не переменял почти ничего. Как они были писаны, как удостоились лестного благоволения публики, пусть так и остаются. Пестрота, неровность в слоге, есть следствие различных предметов, которые действовали на душу молодого, неопытного русского путешественника. Он сказывал друзьям своим, что ему приключалось, что он видел, слышал, чувствовал, думал, - и описывал свои впечатления не на досуге, не в тишине кабинета, а где и как случалось дорогою, на лоскутках карандашом. Много неважного, мелочи - соглашайсь; но если в Ричардсоновых Фильдинговых романах без скуки читаем мы, например, что Грандисон всякий день пил два раза чай с любезною мисс Бирон; что Шом Джонес спал ровно семь часов в таком-то сельском трактире, то для чего же и путешественнику не простить некоторых бездельных подробностей? Человек в дорожном платье, с посохом в руке, с котомкою за плечами не обязан говорить с осторожною разборчивостью какого-нибудь придворного, окруженного такими же придворными, или профессора в шанском парике, сидящего на больших ученых креслах. - Я кто в описании путешествий ищет одних статистических и географических сведений, тому, вместо сих "Писем", советую читать Бишингову "Географию".

Рига, 31 мая 1789 год

Вчера, любезнейшие друзья мои, приехал я в Ригу.... Зашедши в большой каменный дом, где в зале первого, этажа нашел я многочисленную семью, сидящую вокруг стола; хозяйка разливала чай и кофе. Меня приняли так ласково, потчевали так сердечно, Я пробыл у них около часа. Между тем привезли ось, и все было готово. "Нет, еще постойте!" - сказали мне, и хозяйка принесла на блюде три хлеба. "Наш хлеб, говорят, хорош: возьмите его". - "Бог с вами!" - примолвил хозяин, пожав мою руку, - бог с вами!" Я сквозь слезы благодарил его и желал, чтобы он и впредь своим гостеприимством утешал печальных странников, расставшихся с милыми друзьями. - Гостеприимство, священная добродетель, обыкновенная во дни юности рода человеческого и столь редкая во дни наши!

Рецепт рижского хлеба

Вода	250 мл
Дрожжи сухие	2 ч. л.
Масло подсолнечное рафинированное	3 ст. л.
Мука пшеничная	480 г
Мёд	50 мл
Мука ржаная	240 г
Сахар ванильный	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.



Тмин сухой 1 ст. л.

6

Цыпленок по-английски

Ингредиенты:

1 цыпленок весом около 600-700 г.
3-4 веточки базилика
5-6 веточек петрушки
1 маленький пучок зеленого лука
½ луковицы
100 г. сливочного масла
1ст.л. сахара
3-4 зубчика чеснока
Черный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Приготовление:

Чеснок и репчатый лук очистить и очень мелко порубить. Базилик, петрушку, зелёный лук, и кинзу вымыть, обсушить, мелко порубить и соединить с чесноком и луком.

Сливочное масло растопить в сотейнике, затем добавить туда рубленую зелень, посолить, поперчить, хорошо перемешать и снять с плиты. Охладить, сливочное масло должно застыть до состояния крема.

Цыпленка вымыть, высушить и с помощью деревянной ложки или палки с тупым концом аккуратно отделить кожу. Особенно аккуратно надо отделять на крыльшках и ножках цыпленка.

Смесь сливочного масла и зелени переложить в кулинарный мешок и выдавить содержимое под кожу цыпленка, равномерно распределяя ее внутри. Начинать лучше со спинки распределив половину смеси, перевернуть цыпленка, приподнять кожу и также выдавить смесь и равномерно распределить ее на грудке.



Переложить цыпленка в кулинарный пакет для запекания, завязать края и запекать в духовке, разогретой до 180 градусов С. 40 мин. Затем, не выключая духовку вынуть цыпленка, аккуратно разрезать пакет, слить на противень выделившийся сок, перелить 2 ст.л. сока в мисочку, добавить сахар, хорошо перемешать до полного растворения.

35

Разогрейте духовку до 170 °С. Намажьте сливочным маслом и застелите пищевым пергаментом 2 разъемные формы для пирогов диаметром 20 см. В чаше миксера с помощью насадки «лопатка» взбивайте яйца и сахарную пудру — смесь должна вдвое увеличиться в объеме. Влейте растительное масло и перемешайте на маленькой скорости миксера. Добавьте ванильный экстракт. Просейте вместе муку, соль, соду и молотую корицу и добавьте в яичную смесь. Хорошо перемешайте. Изюм, яблоки и грецкие орехи присыпьте мукой и тоже опустите в чашу миксера. Снова перемешайте. Разделите получившееся тесто пополам и выложите в подготовленные формы. Выпекайте в духовке 1–1,5 часа, проверяя готовность металлической шпажкой. Затем достаньте пироги из духовки, остудите в течение 5 минут и выньте из форм. Полностью охладите на решетке.

Лондон, июль... 1790

Лондонский Воксал соединяет все состояния: тут бывают и знатные люди и лакеи, и лучшие дамы и публичные женщины. Одни кажутся актерами, другие - зрителями. Часу в двенадцатом начались ужины в павильонах, и в лесочке заиграли на рогах. Я отроду не видывал такого множества людей, сидящих за столами, - что имеет вид какого-то великолепного праздника. Мы сами выбрали себе павильон, велели подать **цыпленка**, анчоусов, сыру, масла, бутылку кларету и заплатили рублей шесть. Воксал в двух милях от Лондона и летом

бывает отворен всякий вечер; за вход платится копеек сорок. - Я на рассвете возвратился домой, будучи весьма доволен целым днем.

34

Приготовление:

В миске смешать дрожжи с сахаром и влить 50 мл тёплой воды. Дождаться пока дрожжи немного запенятся (на это уйдёт 5-7 минут) и влить остальную воду, мёд и подсолнечное масло.

Просеять в миску пшеничную муку и часть ржаной, всыпать соль и тмин.

Затем тесто обмять, разделить на 2 части и из каждой сформировать круглую булку. Выложить хлеб на противень застеленный пергаментом. По верху сделать надрезы. Оставить хлеб на расстойку на 30 минут прикрыв полотенцем. Замесить тесто, подсыпая понемногу оставшуюся ржаную муку. Оставить тесто на расстойку на 1,5 часа. Разогреть духовку до 180°С и выпекать хлеб 40 минут сбрызнув его водой. Вынуть хлеб из духовки, снова сбрызнуть водой и оставить остывать на решётке прикрыв полотенцем. Остывший хлеб готов к употреблению. Приятного аппетита!

Паланга, 3/14 июня 1789

Наконец, проехав Курляндию более двухсот верст, въехали мы в польские границы и остановились ночевать в богатой корчме. В день переезда обыкновенно десять миль, или верст семьдесят. В корчмах находили мы по сие время что пить и есть: **суп**, жареное с салатом, яйца; и за это платили не более как копеек по двадцати с человека. Есть везде кофе и чай;

Польский суп

Польский суп «Журек», приготовление которого будет описано ниже, является традиционным национальным блюдом, готовить которое умеет хозяйка, проживающая в любом регионе Польши.

Ниже мы предлагаем не самый простой, но один из самых правильных рецептов данного блюда.

7

Польский

Журек – рецепт

Ингредиенты:

Для закваски:

- мука ржаная – 100 г;
- черный хлеб – 20 г;
- чеснок – 2 шт.;
- перец душистый – 2 шт.;
- лавровый лист – 1 шт.

Для супа:

- вода – 2,5 л;
- морковь – 1 шт.;
- петрушка корень – 1 шт.;
- лук – 1 шт.;
- картофель – 4 шт.;
- яйцо вареное – 2 шт.;
- бекон копченый – 300 г;
- колбаса домашняя – 400 г;
- сметана – 1 ст.;
- приправы – по вкусу.

Приготовление:

Для приготовления супа необходимо первым делом заняться закваской. Для этого в большую банку следует высыпать муку, залить ее горячей кипяченой водой и тщательно перемешать. После этого нужно добавить в смесь еще 4 стакана теплой воды, черный хлеб, чеснок, лавровый лист и перец. Перед тем, как отправить закваску в теплое место на несколько дней, все ингредиенты необходимо еще раз перемешать.

Следующий этап заключается в приготовлении самого супа. Воду необходимо вылить в кастрюлю и поставить ее на плиту, после чего



суп

добавить к ней мелко порубленные морковь и корень петрушки. Пока вода закипает, на сковороде необходимо обжарить нарезанный бекон с луком и также отправить их в кастрюлю. Колбасу также нужно нарезать и добавить в суп. Спустя 15 минут следует отправить в суп картошку, а через еще 10

8

Бакстер ждет к обеду - совершенно английскому, кроме французского супа. Ростбиф, потаты {Земляные яблоки.}, пудинги и рюмка за рюмкой кларету, мадеры! Мужчины пьют, женщины говорят между собою потихоньку и скоро оставляют нас одних; снимают скатерть, кладут на стол какие-то пестрые салфетки и ставят множество бутылок; снова пить - тосты, здоровья! Всякой предлагает свое; я сказал: "Вечный мир и цветущая торговля!" Англичане мои сильно хлопнули рукою по столу и выпили до дна.

Староанглийский яблочный пирог

Староанглийский яблочный пирог очень популярен — во многом благодаря обильному урожаю яблок, которым Великобритания может похвастаться каждую осень. Вкус староанглийского яблочного пирога максимально раскрывается примерно через неделю после приготовления.

Ингредиенты: 10–12 порций

- 3 яйца
- 450 г сахарной пудры
- 350 мл растительного масла
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 425 г пшеничной муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. молотой корицы



170 г изюма
7 яблок сорта Грэнни Смит, очищенных и порезанных кубиками 1 см
115 г грецких орехов, порубленных
сливочное масло для смазки форм

33

Способ приготовления:

1. Овощи мелко нарезать, добавить сахар, растительное масло и перец.
2. Тщательно перемешать до выделения сока.
3. В маринад уложить мясо и убрать в прохладное место на сутки.
4. Маринованное мясо очистить от овощей, обвалить в муке и зажарить в сотейнике на разогретом жиру со всех сторон до коричневого цвета.
5. Выложить ростбиф в форму для запекания и поставить на 15-20 минут в горячую духовку.
6. Готовый ростбиф вынуть из духовки и накрыть крышкой ил миской. Дать мясу постоять 10-15 минут, а затем подавать, нарезая тонкими ломтиками.

Лондон, июля... 1790

Не скоро привыкнешь к здешнему образу жизни, к здешним поздним обедам, которые можно почти назвать ужинами. Вообразите, что за стол садятся в семь часов! Хорошо тому, кто спит до одиннадцати, но каково мне, привыкшему вставать в восемь? Брожу по улицам, люблюсь, как на вечной ярмонке, разложенными в лавках товарами, смотрю на смешные карикатуры, выставляемые на дверях в эстампных кабинетах, и дивлюсь охоте англичан. Как француз на всякий случай напишет песенку, так англичанин на все выдумает карикатуру. Захожу завтракать в пирожные лавки, где прекрасная ветчина, свежее масло, **славные пироги** и конфеты, где все так чисто, так прибрано, что любо взглянуть. Правда, что такие завтраки недешевы, и меньше двух рублей

не заплатишь, если аппетит хорош. Обедаю иногда в кофейных домах, где за кусок говядины, пудинга и сыру берут также рубли два.

...Извините, друзья мои, что я так разгорячился и забыл, что меня

32

минут после кипения – влить закваску и медленно добавлять сметану. В самую последнюю очередь нужно добавить чеснок, приправы, выбранную зелень и варить суп еще несколько минут.

Подавать блюдо следует с половинкой вареного яйца в каждой порции.

Мемель, 15 июня 1789

Мы приехали в Мемель в одиннадцатом часу, остановились в трактире. Город невелик; есть каменные строения, но мало порядочных. Цитадель очень крепка; однако ж наши русские умели взять ее в 57 году. Мемель можно назвать хорошим торговым городом. За обедом ели мы живую, **вкусную рыбу**, которою Мемель изобилует; а как нам сказали, что прусские корчмы очень бедны, то мы запаслись здесь хорошим хлебом и вином.



Судак по-прусски.

Ингредиенты:

- 1200 кг судака,

- 400 г масла,
- 1 стакан сметаны
- зелень,
- соли по вкусу.

Очищенный, вымытый и порезанный на соответствующие порции судак посолить, поместить в кастрюлю. Полить его маслом коровьим, чтобы покрыло, накрыть крышкой и поставить в духовку. Когда будет до половины готов, прибавить сметаны, рубленых крутых яиц и дать дойти, не снимая крышки.

9

Подавать прямо с кастрюлей. Перед подачей, по желанию, посыпать зеленью

Корчма в миле за Тильзитом, 17 июня 1789, 11 часов ночи

Нас остановили у городских ворот, где стояли на карауле не солдаты, а граждане, для того что полки, составляющие здешний гарнизон, не возвратились еще со смотру. Толстый часовой, у которого под брюхом моталась маленькая шпажонка, подняв на плечо изломанное и веревками связанное ружье, с гордым видом сделал три шага вперед и престрашным голосом закричал мне: "Wer sind Sie? Кто вы?" Несколько раз надлежало мне сказывать свою фамилию, и при всяком разе шатал он головою, дивясь чудному русскому имени.

Наконец я был призван в помощь, и насилу добились мы до того, чтобы нас пропустили. - В городе показывали мне башню, в разных местах простреленную русскими ядрами.

В прусских корчмах не находим мы ни мяса, ни хорошего хлеба. Французенка делает нам des oeufs au lait, или русскую яичницу, которая с **молочным супом** и салатом составляет наш обед и ужин. Зато мы с италиянцем пьем в день чашек по десяти кофе, которое везде находили.

10

рошами и зеркальными прудами; везде встречается вам множество карет, колясок, верховых; множество хорошо одетых людей, которые едут из Лондона и в Лондон или из деревень и сельских домиков выезжают прогуливаться на большую дорогу везде трактиры, и у всякого трактира стоят оседланные лошади и кабриолеты. В Кантербури, главном городе Кентской провинции, пили мы чай, в первый раз по-английски, то есть крепкий и густой, почти без сливок, и с маслом, намазанным на ломтики белого хлеба; в Рочестере обедали, также по-английски, то есть не ели ничего, кроме говядины и сыра. Я спросил салату, но мне подали вялую траву, облитую уксусом: англичане не любят никакой зелени. **Ростбиф**, бифтекс есть их обыкновенная пища.

Ростбиф по-английски



Ингредиенты:

- 400 гр. говяжьей вырезки
- 40 гр. муки
- 80 гр. жира
- соль по вкусу

Для маринада:

- репчатый лук, морковь
- корень сельдерея
- корень петрушки
- растительное масло

- 2 ст. л. сахара
- лавровый лист, перец

31

Подготовить рыбу: выпотрошить, удалить голову и хвост, вымыть и обсушить. Снять кожу и отделить филе от костей. Нарезать филе на порционные кусочки.

В сковороде или сотейнике растопить сливочное масло. Всыпать муку и быстро перемешать, чтобы не было комков. вложить в смазанную маслом форму для запекания. Посолить, поперчить. Тонкой струйкой влить горячее молоко, продолжая помешивать соус венчиком или лопаткой.

Когда соус немного загустеет, выключить огонь. Добавить соль и мускатный орех, перемешать. Залить рыбу соусом и отправить в разогретую до 180С духовку на 15-20 минут. Подавать горячей - с гарниром или без. Приятного аппетита!

Лондон

В шесть часов утра сели мы в четверместную карету и поскакали на прекрасных лошадях по лондонской дороге, ровной и гладкой. Какие места! какая земля! Везде богатые темно-зеленые и тучные луга, где пасутся многочисленные стада, блестящие своею перловою и серебряною волною; везде прекрасные деревеньки с кирпичными домиками, покрытыми светлою черепицею; везде видите вы маленьких красавиц (в чистых белых корсетах, с распущенными кудрями, с открытою снежною грудью), которые держат в руках корзинки и продают цветы; везде замки богатых лордов, окруженные



30

Рецепт

немецкого молочного супа

Ингредиенты:

Хлеб, сахар, молоко, яйца, соль.

Берём 4-5 кусочков черствого хлеба без корки квадратной формы, посыпаем сахаром и поджариваем в духовке. Потом кладем их на дно кастрюли. Отдельно вскипятить пол-литра молока. Влить, энергично мешая молоко, 2 взбитых венчиком яйца, залить этим хлеб и посолить.



Данциг, 22 июня 1789

Данциг у нас под ногами, как на блюдечке, так что можно считать кровли. Сей прекрасно выстроенный город, море, гавань, корабли в пристани и другие, рассеянные по волнуемому, необозримому пространству вод, - все сие вместе образует такую картину, любезнейшие друзья мои, какой я еще не видывал в жизни своей и на которую смотрел два часа в безмолвии, в глубокой тишине, в сладостном забвении самого себя. Шотландцы, которые присылают сюда **сельди** свои, пользовались в Данциге всеми правами гражданства.



11

Сельдь по- шотландски

Ингредиенты

(на 2 порции):

Сельдь-1 кг
Лук репчатый-6 шт.
Мука -4 ст. ложки
Перец красный по вкусу
Сок лимонный по вкусу

Зелень по вкусу

Соль по вкусу

Сельдь очистить от кожи и филе, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Лук измельчить, посыпать мукой и обжарить. Затем добавить немного воды, посолить, поперчить и потушить минут 15 до получения густого соуса. Куски сельди положить в соус, посыпать зеленью и потушить на слабом огне до готовности.

Мейсен, июля 13

Я сел на дороге и дождался почтовой коляски. Дорога до самого Мейсена очень приятна. Земля везде наилучшим образом обработана. Виноградные сады, которые сперва видны были в отдалении, подходят ближе к Эльбе, и наконец только одна дорога отделяет их от реки, У меня было довольно товарищей; между прочими магистер, или деревенский проповедник, в рыжем парике и двое молодых студентов, лейпцигский и прагский, который сидел подле меня и тотчас вступил со мною в

12

Кале, в час полуночи

Нас привезли в трактир почтового двора. - Я тотчас пошел к Дессеню, которого дом есть самый лучший в городе, остановился перед его воротами, украшенными белым павильоном, и смотрел направо и налево. "Что вам надобно, государь мой?" - спросил у меня молодой офицер в синем мундире. - "Комната в которой жил Лаврентий Стерн" отвечал я. - "И где в первый раз ел он французский суп?" - сказал офицер. - "Соус с цыплятами", - отвечал я. "Где жар человеколюбия покрыл лицо его нежным румянцем". - "Где самый тяжелый из металлов казался ему легче пуха?" "Государь мой! Эта комната во втором этаже,

прямо над вами. За ужином ели мы прекрасную **рыбу** и свежих морских раков, отменно вкусных.

Рыба под соусом Бешамель

Ингредиенты:



Красная рыба — 800 Грамм
Молоко — 3 Стакана
Масло сливочное — 2 Ст. ложки
Мука — 2 Ст. ложки
Черный перец молотый — По вкусу
Соль — По вкусу
Масло растительное — По вкусу (для смазывания формы)
Мускатный орех — 1-2 Щепоток



29

Баваруаз

Ингредиенты:

250 г сахарной пудры
1 децилитр сиропа
8 желтков
0,5 литра свежезаваренного горячего чая
0,5 литра кипящего молока
2 децилитра ликера

Пропорция рассчитана на 12 бокалов

1 децилитр = 100 миллилитров

Взбивать 250 граммов сахарной пудры с 8 желтками, пока смесь не загустеет и не приобретет бледно-желтый цвет. Добавить 1 децилитр сиропа, 0,5 литра свежезаваренного горячего чая и 0,5 литра кипящего молока, продолжая постоянно взбивать смесь. Потом влить 2 децилитра ликера (вишневой водки или рома). Для аромата в молоко можно добавить ваниль, апельсиновый или лимонный сахар. Можно положить шоколад. В последнем случае надо растворить 180 грамм шоколада и влить его в ванильное молоко. Можно сдобрить баваруаз кофе. Тогда в молоко следует насыпать 100 граммов молотого кофе или влить свежесваренный кофе. Баваруаз подается в специальных бокалах. Этот напиток должен быть пенистым.

28

разговор. Тут коляска остановилась: шафнер отворил дверцы и сказал: "Госпожи и господа! Извольте обедать". Мы вошли в трактир, где уже накрыт был стол. Нам подали **пивной суп** с лимоном, часть жареной телятины, салат и масло, за что взяли после с каждого копеек по сорок.

Пивной суп по-немецки

Ингредиенты:

Светлое пиво - 1 литр
Гвоздика 4 штучки
корица 1 ч. ложка,
мука 4 ст. ложки
яйца 3 шт.
сахарная пудра. 4 ст. ложки
цедра одного лимона,



Муку развести в нескольких столовых ложках пива. Остальное пиво вылить в кастрюлю. Гвоздику мелко потолочь и всыпать в пиво. Добавить корицу, лимонную цедру и разведенную пивом муку. Кастрюлю поставить на огонь и интенсивно перемешивать пиво с мукой и специями.

Как только суп закипит, немедленно снять его с огня. Яйца взбить с сахарной пудрой и заправить ими суп. Подавать обжигаяще горячим.



Лейпциг Июля 16, в 2 часа пополудни

Говорят, что в Лейпциге жить весело, - и я верю. Некоторые из здешних богатых купцов часто дают обеды, ужины, балы. Для того, кто любит гулять, много вокруг Лейпцига

13

приятных мест; а для того, кто любит услаждать вкус, есть здесь отменно **вкусные жаворонки**, славные пироги, славная спаржа и множество плодов, а особенно вишни, которая очень хороша и теперь так дешева, что за целое блюдо надобно заплатить не

более десяти копеек. - В Саксонии вообще жить недорого. За стол без вина плачу здесь 30 коп., за комнату - также 30 коп., то же платил я и в Дрездене,

Лейпцигские «Жаворонки»

Лейпцигские «Жаворонки» - миндальные пирожные из Лейпцига. Почему их назвали «жаворонки», сегодня трудно объяснить, хотя кондитеры утверждают, что рецепт жаворонков был известен еще во времена Гете.

Ингредиенты: (на 12 порций)

Для песочного теста :

Мука – 250 г Масло сливочное 150 г Сахар 70г Желток 1 шт
Соль 0,25 ч. л.

Для начинки:

Пудра сахарная 130г
Коньяк- 20 мл
Желток-3 шт.
Миндаль измельченный сладкий – 180г
Миндаль измельченный горький – 4-5 шт.
Конфитюр абрикосовый 200г
Крахмал 20г, Мука-30г , Белок-3 шт.

14

Париж, мая...



Париж есть город единственный. Нигде, может быть, нельзя найти столько материи для философских наблюдений, как здесь; нигде столько любопытных предметов для человека, умеющего

ценить искусства; нигде столько рассеяния и забав. Иметь хорошую комнату в лучшей отели {Hotel есть наемный дом, где вы, кроме комнаты и услуги, ничего не имеете. Кофе и чай приносят вам из ближайшего кофейного дома, а обед - из трактира.}, поутру читать разные журналы, газеты, где всегда найдешь что-нибудь занимательное, жалкое, смешное, и между тем пить кофе, какого не умеют варить ни в Германии, ни в Швейцарии; надев чистый простой фрак, бродить по городу, зайти в "Пале-Рояль", в Тюльери, в Елисейские поля, обедать у ресторатёра {Ресторатёрами называются в Париже лучшие трактирщики, у которых можно обедать. Вам подадут роспись всем блюдам, с означением их цены; выбрав, что угодно, обедаете на маленьком особливом столике.}, где подадут вам за рубль пять или шесть хорошо приготовленных блюд с десертом; посмотреть на часы и расположить время свое до шести, чтобы с томною, но приятных чувств исполненною душою отдыхать в Пале-Рояль, в "Café de Valois" {"Кафе Валуа"(франц.)- Ред.}, do "Caveau" {В "Погребке" (франц.). - Ред.} за чашкою **баваруза**.

27

В большую кастрюлю с толстыми стенками налить оливковое масло.

Добавить лук и посолить. Жарить лук в масле на умеренном огне, постоянно помешивая, до нежного карамельного цвета.

Это займет 30-40 минут.

Если будет суховато, то добавить 1-2 ст. ложки воды.

Затем добавить чеснок, томатную пасту, прованские травы, лавровый лист и варить на умеренном огне, помешивая, до появления аромата, примерно 3 минуты.

Добавить бульон, вино, уксус и варить, помешивая, 2-3 минуты. Довести до кипения.

Затем уменьшить огонь и варить на медленном огне примерно 45 минут. Лишняя жидкость выпарится, и объем уменьшится примерно наполовину.

Вынуть лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. В сковороде растопить масло. Багет разрезать на ломтики и жарить в масле до золотистого цвета, или до четко очерченной кромки. Гренки положить в тарелки с супом.

Конечный этап, это корочка с плавленным сыром и гренками. Можно это не делать, но тогда это не будет французским луковым супом. Разлить суп в жаропрочные глубокие тарелки, лучше в глубокие керамические мисочки, как для салата. Сверху положить гренки и посыпать тертым сыром.

Поставить в духовку и подогреть до момента, когда сыр начнет плавиться. Появится аппетитная ароматная корочка из сыра и гренок. Достать тарелки, посыпать зеленью, в традиционном варианте, тимьяном и подавать горячим.



26



Приготовление:

Для теста просеять муку «горкой» и сделать посередине углубление, в которое положить масло мелкими кусочками, сахар, желток, соль. Замесить

песочное тесто. Тесто завернуть в фольгу и поместить в холодильник примерно на 1 ч.

Затем на доске, посыпанной мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм. В несмазанные маслом формочки «бриошь» диаметром 9 см уложить тесто, прижав его к рифленым стенкам. Выступающие края теста ровно срезать.



Для начинки смешать половину сахарной пудры, коньяк, желтки и миндаль. Добавить крахмал и муку. Белки с оставшейся сахарной пудрой взбить в густую пену. Примешать к миндальной массе.

Заполнить формочки. Сверху разровнять. Из оставшегося песочного теста вырезать полоски шириной 1 см и наложить их на начинку крестообразно. Формочки поставить на противень. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 180° С в течение 20-25 мин до светло-коричневого цвета.

Готовые лейпцигские «Жаворонки» посыпать сахарной пудрой.

Цирих (Цюрих)

Мы обедали в сельском трактире и ели очень **вкусную рыбу**, ловимую в Цирихском озере. Говорят, будто в Швейцарии вообще больше едят, нежели в других землях, и приписывают это действию здешнего острого воздуха. Что принадлежит до меня, то хотя обедаю и ужинаю в Швейцарии с добрым аппетитом, однако ж не могу назвать его чрезмерным или отменным.

15

Горбуша по-швейцарски:

Ингредиенты:

Горбуша свежая – 1 кг

Лук 3 шт.

Сыр твердый 100 г

Майонез, растительное масло, соль, перец – по вкусу

Горбушу очистите от костей Разрежьте на порционные кусочки. Лук порежьте полукольцами, выложите на смазанный маслом противень.

Поверх лука уложите кусочки горбуши. Посолите, поперчите.

Сыр натрите на терке Посыпьте сыром горбушу

Все смажьте майонезом.

Запекайте блюдо в разогретой до 180-200°С духовке 35-40 минут.

Деревня Трахт, на берегу Бринцкого озера, в 8 часов вечера

Здесь нашел я шумный праздник.

Все поселяне собрались на лугу, пьют и поют песни.

Некоторые молодые люди борются, и, когда один другого повалит, зрители кричат: "Браво!" Между тем я сижу под окном, посматриваю на веселящихся и на небо, которое начинает покрываться облаками. Хорошо, что я теперь не на горах! – Между тем трактирщица готовит мне для ужина **блюдо рыбы**, только что тепер в озере пойманной.

16

чаша с супом, блюдо шпинату и кринка молока.

Французский луковый суп

Основа для лукового супа по- французски - это куриный, говяжий или овощной бульон. В крайнем случае, можно использовать бульонные кубики.

Заранее надо приготовить порционные жаропрочные тарелки, типа горшочков. В них луковый суп с сыром будет подогреваться в духовке до образования знаменитой



хрустящей корочки. Классический французский луковый суп традиционно подается именно в таком виде.

Ингредиенты:

3 столовые ложки оливкового масла
3 большие луковицы, разрезать пополам и тонко нарезать
5 зубчиков чеснока, измельчить
3 столовые ложки томатной пасты
1 столовая ложка сушеных прованских трав
1 лавровый лист, Натертый твердый сыр
100 мл сухого красного вина, 1 ст.л. 5% уксуса
800 мл любого мясного бульона или овощного бульона
Черный перец, Соль по вкусу
Сливочное масло, Ломтики багета

25

Готовим бисквитное тесто. Вбиваем в глубокую емкость яйца, засыпаем сахар. Устанавливаем емкость на водяную баню. Варим на медленном огне, взбивая венчиком до полного растворения сахара. Снимаем массу с огня, взбиваем миксером еще 7-8 минут. Теперь

добавьте просеянную с разрыхлителем муку. Замесите тесто.

Приготовим карамель. В форме для выпечки растопите сливочное масло, равномерно насыпьте сахар. Когда он потемнеет, снимите форму с огня и дайте карамели застыть.

Промытые абрикосы разделите на половинки и выложите прямо в карамель, срезом вниз. Приготовленным тестом заливаем абрикосы. Выпекаем тарт в духовке 40 минут, температура 190 градусов. Готовый пирог остудите, а затем переверните на тарелку.

Макон в Бургонии, полночь

Путешествие наше очень приятно. В полдень пристали мы к берегу против одного небольшого местечка. Тут встретили нас пятнадцать или двадцать трактирщиц, из которых каждая звала к себе в гости любезных путешественников, уверяя, что у нее прекрасный суп, прекрасные соусы, прекрасный десерт и самое лучшее вино. Я, Б*, молодой французский офицер и двое англичан обедали вместе и с великою благодарностью заплатили хозяйке по тридцать су, для того что она в самом деле очень хорошо нас угостила. - После обеда гуляли мы по берегу реки, заходили в разные крестьянские домики и видели, что поселяне живут чисто и опрятно. Офицер, Б* и я говорили с ними о хозяйстве, о земледелии и шутили с молодыми крестьянками, которые умеют еще краснеться. Одно семейство застали мы за обедом: на большом столе, покрытом довольно чистою скатертью,

24

Окунь по-швейцарски

Ингредиенты:

- 500 г филе окуня
- 100 г масла сливочного
- 300 мл вина белого
- 1 пучок шнитт-лука
- 0,5 пучка петрушки
- 1 ст. ложка горчицы
- 2 желтка
- перец черный молотый
- соль

Способ приготовления:

Окуня промойте и обсушите. Чтобы филе не повредилось, лучше всего жарить рыбу небольшими порциями: тогда на сковороде будет достаточно свободного места. На разогретой сковороде растопите масло и аккуратно выложите первую порцию филе кожей вверх, иначе рыба моментально свернется в трубочку. Слегка посолите и поперчите. Готовьте на среднем огне около 2-3 минут. Затем переверните и жарьте еще минуту. Готовую рыбу переложите на теплую тарелку. Так же приготовьте оставшееся филе. Готовую рыбу аккуратно верните на сковороду, залейте вином и тушите без крышки 5 минут. За это время окунь должен впитать аромат вина. Переложите рыбу на теплую тарелку. В оставшееся на сковороде вино добавьте сливочное масло и мелко рубленные шнитт-лук и петрушку.

Доведите соус до кипения и снимите с огня. Добавьте горчицу, желтки и интенсивно перемешайте, чтобы ингредиенты не свернулись. Должен получиться соус, похожий по консистенции на очень жидкий омлет. Готовое рыбное филе выложите на тарелку, полейте теплым соусом и сразу же подавайте на стол.



Трактирная жизнь моя кончилась. За десять рублей в месяц я нанял себе большую, светлую, изрядно прибранную комнату в доме, завел свой чай и кофе; а обедаю в пансионе, платя за то рубли четыре в неделю. Вы не можете вообразить себе, как приятен мне теперь новый образ жизни и маленькое заведенное мною хозяйство! В рассуждении здешних обществ скажу вам, что женеvцы обыкновенно зовут гостей на вечер пить чай. В шесть часов сходятся, пьют кофе, чай и едят **бисквиты**.

Французский бисквит

Ингредиенты:

Для круглой формы диаметром 24 см и высотой стенок 5 см

5 крупных яиц
150 г сахара
Соль на кончике ножа
170 г муки
1 ч.л. пекарского разрыхлителя
45 мл растительного масла без вкуса и запаха
1 ч.л. ванильной паст

1. Разогрейте духовку до 160 градусов . Дно формы закройте бумагой для выпечки. Бортики формы промажьте тонким слоем сливочного масла, обсыпьте форму мукой, излишки муки вытряхните. Смешайте муку с разрыхлителем и просейте.

18

Лион, марта... 1790

Мы обедали ныне у господина Т*, богатого купца, вместе с некоторыми из здешних ученых, а ввечеру были на гуляньи за городом. И богатые, и бедные, и старые и малые толпились на зеленых лугах, поздравляли друг друга с весною и наслаждались теплым вечером. В городе не оставалось, думаю, ни четвертой части жителей, и всякий был в лучшем своем платье. Иные сидели на траве, и пили чай; другие ели бисквиты, **сладкие пироги** и потчевали своих знакомых.



Тарт татен

Ингредиенты:

- Яйца — 3 Штуки
- Сахар — 120 Грамм
- Мука — 120 Грамм
- Разрыхлитель — 1 Чайная ложка
- Масло сливочное — 30 Грамм
- Сахар — 100 Грамм (для карамели)
- Абрикосы — 400 Грамм

23

наладилось. После вечернего случая, недоразумения по поводу якобы разбойника, за которого приняли моего приятеля, деревенский начальник пригласил Б*в гости: «Теперь ко мне в гости; теперь повеселимся, господин доктор! Ночь ничему не мешает и бывает лучше иного дня. Пойдем, пойдем, господин доктор! У меня есть и **кураца**, и утка, и все, что тебе угодно!" - Староста зажег фонарь, взял котомку пешеходца, с позволения моего приятеля надел на себя кортик и шляпу его и с гордостью



пошел вперед, освещая путь нашему Б*, который всего более радовался обещанному ужину.

Курица по-французски

Курицу разделите на порционные куски . Слегка обжарьте на смеси масел до появления румяной корочки, сразу добавив целые зубчики чеснока, после того как курица слегка подрумянится, добавляем мелко порубленный лук, стараясь чтобы куски курицы лежали НА луке. Добавляем соль, душистый перец, накрываем крышкой и тушим всё под крышкой до готовности. Огонь ниже среднего.

2.
чашу
яйца
должны



22

Вылейте в
миксера
(они
быть
комнатной

температуры), добавьте соль и сахар и включите миксер на среднюю скорость. Взбивайте 10 минут, пока яичная пена не станет

очень пышной, объемной и практически белого цвета. Проверьте, оставляет ли стекшая с венчика масса видимый след на поверхности («проба на ленту»). Добавьте ваниль и взбивайте еще минуту. В качестве ароматизатора можно использовать не только ваниль, но и цедру цитрусовых, молотые гвоздику или корицу и даже черный перец!

3. Просейте на поверхность яичной массы муку и начните вмешивать методом «складывания». Когда почти вся мука будет вмешана, влейте масло и смешайте тесто до полной однородности.

4. Вылейте тесто в форму, подвигайте форму в горизонтальном направлении, чтобы крупные пузыри воздуха вышли на поверхность и лопнули.

5. Поставьте форму в нижнюю треть духовки и пеките приблизительно 40 минут. Проверка готовности – зубочистка должна выйти сухой из центра коржа.

6. Достаньте форму из духовки, переверните ее вверх дном и поставьте на чашки или на решетку. После полного остывания коржа снимите кольцо и дно формы. Если вы все сделали правильно, получившийся бисквит будет иметь высоту 4,5-5 см, что даст возможность разрезать его на 4-5 тонких коржей.

7. Чтобы можно было аккуратно разрезать бисквит на несколько слоев, заверните его в бумагу для выпечки и в фольгу и выдержите сутки при комнатной температуре. Если выдержанный бисквит еще и заморозить, разрезать его будет гораздо легче.



19

6 марта 1790

В самых диких местах, в самых беднейших деревеньках находили мы хорошие трактиры, сытный стол и чистую комнату с камином. За обед обыкновенно брали с нас двоих семьдесят су (около рубля двадцати копеек), а за ужин и ночлег - восемьдесят или восемьдесят пять су, что составит на наши деньги рубли полтора. Две вещи отменные приметил я во французских обержах: первое, что в ужин не подают супа, следственно *on soupe sans soupe*; второе, что на столе кладут только ложки с вилками, предполагая, что у всякого путешественника есть свой нож.



Деревенский ужин во французском трактире

Лион, 9 марта 1790.

За две мили открылся нам Лион. Рона, которая снова явилась подле дороги, и в обширнейшем течении, вела нас к сему первоклассному французскому городу, отделяя Брес от Дофине, одной из пространнейших французских провинций, которую

вдали венчают покрытые снегом горы. Одевшись, пошли мы бродить по городу...

В час возвратились мы обедать. Более тридцати человек сидело за столом. Всякий брал что хотел. Счастлив, перед кем стояли лучшие блюда! Но стол был очень изобилен.



Лион, марта... 1790

Б* рассказывал нам любопытные анекдоты своего пешеходства, из которых сообщу вам один. Однажды пришел он ввечеру в маленькую лесную деревеньку и потребовал ночлега в первой избе. Хозяйка отворила ему дверь, но, увидев кортик и большую датскую собаку его, испугалась и побледнела. Она напугалась вооруженного человека. Приятель мой велел хозяйке приготовить что-нибудь к ужину. "Мы люди бедные, - отвечала она, - у нас ничего нет". - "По крайней мере у тебя есть курица или утка?" - "Нет". - "Есть молоко?" - "Нет". - "Есть сыр?" - "Нет". - "Хлеб?" - "Нет". Тут Б* вскочил со стула, а хозяйка вновь испугавшись закричала со страха и ушла. Вы легко можете вообразить, как нужен пешеходцу обед и ужин, хотя потом всё