**Сценарий игры «Гастрономические пристрастия А.С.Пушкина»**

**Цели:**

1. Познавательная – познакомить участников с некоторыми аспектами кулинарного антуража в романе “Евгений Онегин”..
2. Воспитательная – вызвать интерес к внимательному чтению произведений Пушкина и к его эпохе.

Литературная игра «Гастрономические пристрастия А.С.Пушкина » построена по форме интеллектуального турнира «Что? Где? Когда?». Вопросы нацеливают на привлечение внимания к тем аспектам творческой жизни А.С.Пушкина, которые часто остаются на периферии предметного изучения, но вызывают большой интерес участников и развивают творческие возможности.

Участие: 2 ведущих, 2 секунданта, жюри и не менее 2-х команд.

Техническая поддержка: компьютер с монитором или подключенным телевизором, книжная выставка. Найти презентацию по теме…..

Перед началом игры, при подготовке команд на экране монитора или телевизора высвечиваются иллюстрации с А.С.Пушкиным (портреты, рисунки сказок и т.д . Знанием прошлого своей страны мы обязаны не столько историкам, которые изложили события в хронологической последовательности, констатируя «голые» факты, сколько поэтам и писателям, отразившим в произведениях картину жизни.

«Евгений Онегин» - произведение уникальное, не имеющее аналогий ни в русской, ни в мировой литературе. По словам В. Г. Белинского, «Евгений Онегин» - «энциклопедия русской жизни», в нем очень точно представлен быт дворян и крестьян 10–20-х годов 19 века.

**Ведущий 1:**

Прогулки, чтенье, сон глубокий,

Лесная тень, журчанье струй,

Порой белянки черноокой

Младой и свежий поцелуй,

Узде послушный конь ретивый,

Обед довольно прихотливый,

Бутылка светлого вина,

Уединенье, тишина :

Вот жизнь …

Да… Именно так писал Александр Сергеевич Пушкин в своем романе «Евгений Онегин».

**Ведущий 2:** Культура застолья Пушкинской поры уникальна. Говорили, что, мол, каждый должен знать час, в который хозяева обедают, опаздывать к нему было неправильно и невозможно.

**Ведущий 1:** А отпускать гостя без обеда почиталось неучтивостью и прегрешением.

**Ведущий 2:** Эх, славное было время! «К столу, когда обед предложен, мужчина должен даму весть».

**Ведущий 1:** За столом гостям носили блюдо по чинам. Это был настоящий русский праздник: русские блюда, заздравные тосты, произносимые стоя, и музыка во время обеда.

**Ведущий 2:** Мы рады приветствовать всех собравшихся в нашем гостеприимном доме .

**Ведущий 1:** Тема нашей игры «Гастрономические пристрастия Александра Сергеевича Пушкина»!

**Ведущий 2:** Судьями нашей интеллектуальной игры будут…

**Ведущий 1:** Поприветствуем также…, которые будут секундантами на нашей игре.

**Ведущий 2:** Согласно интеллектуальному этикету, капитанам команд предоставляется слово **Поздравления команд** .

**Ведущий 1:** Моченые яблоки, клюква в сахаре, куриные котлеты по рецепту Пожарского, печеный картофель, уха из стерляди… Все эти кушанья достойны быть съеденными только за то, что ими угощался Пушкин.

**Ведущий 2:** Правда, нигде в произведениях поэта Вы не найдете этого «пушкинского» меню обеда. Но Александр Сергеевич оставил предостаточно признаний в собственных гастрономических пристрастиях. Так же в отношении Пушкина поступили и его друзья.

**Ведущий 1:** Вот, к примеру, воспетая поэтом Анна Керн вспоминала, что мать Пушкина, желая непременно увидеть сына, «заманивала его к обеду печеным картофелем, до которого Пушкин был большой охотник».

**Ведущий 2:** А вот князь Вяземский вспоминал, что «на иные вещи был он ужасный прожора». Помнится, как в дороге съел он почти духом 20 персиков, купленных в Торжке; Сам же Пушкин считал, что Торжок 1826 года – это настоящая столица русского кулинарного искусства. Когда друг Пушкина, Соболевский, собирался в путешествие по России, он наставлял его следующими словами: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке».

**Ведущий 1:** Согласно этому Пушкинскому путеводителю, в Тверь, где почему-то обосновались итальянцы (Гальяни и Кольини), следовало есть спагетти с пармезаном, в Валдае – покупать баранки к чаю. А Москва славна была…

**ГОНГ** (командам дается время для обсуждения 1 минута, после положенного для обсуждения времени секунданты собирают ответы команд).

**Ведущий 2:** Внимание, вопрос. Чем славилась Москва? (стерляжья уха).

**Ведущий 1:** Александр Сергеевич, характеризуя времяпревождения Евгения Онегина, упоминает знаменитый ресторан Талон, который славился своим гастрономическим искусством. Среди кулинарных пристрастий посетителей в романе упоминается «стразбургский пирог нетленный».

**Ведущий 2:** Внимание, вопрос. Почему этот пирог Пушкин называет нетленным? («Нетленный стразбургский пирог - консервированный паштет из гусиной печени». Консервирование пищи – это недавнее изобретение. Паштет из гусиной печени привозили в Россию в консервированном виде, что было в то время модной новинкой. Консервы были изобретены во время войны с Наполеоном).

**ГОНГ**

**Ведущий 1:** Предки А.С.Пушкина и его семья большое внимание уделяли ритуалу приготовления и приема пищи. Поварами были дворовые, специально обученные этому важному делу. Секреты барской кухни передавались по наследству. Чтобы удивить гостей каким-нибудь диковинным блюдом, его готовили по различным печатным или рукописным книгам. В доме таких книг было несколько. Так, в петровском поместье Ганнибалов в ходу была книга знаменитого советчика русскому человеку Василия Левшина с рассказами о том, как нужно строить дома, баньки, дороги, готовить кушанья и хранить продукты.

**Ведущий 2:** Стоп, мы ведь говорим о Пушкине, причем тут семейство Ганнибалов?

**Ведущий 1:** Немного терпения, и я все поясню. Дело в том, что в те времена многие господа самых разных рангов с удовольствием сами сочиняли руководства по кулинарии. Не избежал этой моды и двоюродный дед А.С Пушкина – Петр Абрамович Ганнибал. Пушкин не раз бывал у него в гостях и с удовольствием вкушал яства его кухни. Когда родители поэта, покидая Михайловское, увезли с собой в Петербург поваров, обязанности хозяйки и поварихи взяла на себя няня Пушкина – Анина Родионовна.

**Ведущий 2:** Сам Пушкин не был особо привередлив в еде. Конечно, он любил изысканную пищу, но очень часто предпочитал ей домашний суп, простую кашу, печеный картофель, до которого, по воспоминаниям А.П.Керн, был «большой охотник». Любимыми кушаньями поэта были блины.

**Ведущий 1:** Да, да…В записках Смирновой-Россет можно прочесть следующее: «Представьте себе…что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом крупичатые, розовые. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке».

**ГОНГ**

**Ведущий 2:** Внимание вопрос. Почему эти блины называли розовыми? (из-за свеклы)

**Ведущий 1:** Трюфели – это очень вкусные и дорогие грибы. А.С.Пушкин в «Евгении Онегине» называет их «роскошью юных лет».

**Ведущий 2:** А вот что пишет по этому поводу Набоков: «эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы с трудом можем себе представить». Трюфели обычно шли в качестве гарнира к ростбифу. Это деликатесные грибы, черные и белые, род сумчатых, с отчетливым душистым ароматом. И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.

**Ведущий 1:** Опытные кулинары предупреждают, что при приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат. Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде.

**Ведущий 2:** По отношению к этим грибам есть даже такой термин «брить трюфели».

**ГОНГ**

**Ведущий 1:** Внимание вопрос. Что он означает? (трюфели нарезают мелкой стружкой).

Приходилось ли тебе слышать такое выражение «меж сыром лимбургским живым…»?

**Ведущий 1:** Да, это еще одно дорогое блюдо. По свидетельству современников, лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.

**Ведущий 2:** Когда опальный поэт жил в Михайловском, он просил брата присылать ему лимбургского сыра из столицы…Это мягкий, острый сыр из коровьего молока, своим пикантным вкусом напоминающий рокфор, поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.

**ГОНГ**

**Ведущий 1:** Внимание, вопрос. Почему этот сыр называли живым? («живым» сыр казался из своей желеобразной консистенции).

**Ведущий 2:** А.С.Пушкин в Евгении Онегине в главе 4 пишет: «К Аи я больше не способен, Аи любовнице подобен…Блестящей, ветреной, живой, и своенравной, и пустой».

**ГОНГ**

**Ведущий 1:** Внимание, вопрос. Что такое Аи? (название одного из лучших французских шампанских вин. Названо по городу Аи – центру виноделия в Шампани)

**Ведущий 2:** Уважаемые секунданты, внесите к нам в зал черный ящик. Внимание, вопрос. Какое любимое кушанье А.С. лежит в черном ящике? (печеный картофель).

**ГОНГ**

**Ведущий 1:** Именно печеным картофелем заманивала мать поэта. А как красноречиво говорят о гастрономических пристрастиях Пушкина его письма к Соболевскому:

У Тальяни иль Кольони

Закажи себе в Твери

С пармезаном макарони

Да яичницу свари…

Поднесут тебе форели,

Тотчас их сварить вели.

Как увидишь: посинели,

Влей в уху стакан шабли.

**Подведение итогов игры и выступление жюри.**

**Ведущий 2:** Как приятно видеть в гениальном человеке не гурмана-сноба, ублажающего прихоть собственного желудка или неразборчивого поглотителя неизвесно какой снеди, а обыкновенного человека, умевшего ценить и изысканное застолье лучших столичных домов и рестораций, и скромную трапезу Болдина и Михайловского.

**Ведущий 1:** И возможно, отобедав по-пушкински – в русском стиле, вы вполне прочувствуете, что пушкинский афоризм: «Желудок просвещенного человека имеет лучшие качества доброго сердца: чувствительность и благодарность».

Возьмите листочки, подпишите фамилии и выполните тест.

1. Каким эпитетом наградил Пушкин “Страсбурга пирог”?

А) Нетленный;  
Б) Горелый;  
В) Испорченный.

2. Какое блюдо Пушкин именует на деревенский лад, язвительно подчеркивая провинциальное “смешенье языков, французского с нижегородским”?

А) Бифштекс;  
Б) Бланманже;  
В) Жаркое.

3. “Незатейливое”, простое, сытное блюдо традиционной русской кухни. Существовало предание, что чем больше (?) съешь во время масленицы, тем более урожайным будет год.

А) Блины;  
Б) Пироги;  
В) Торты.

4. Что любил пить по утрам в деревне Евгений Онегин?

А) Кофе;   
Б) Чай;  
В) “Ростбиф окровавленный”.

5. Донское шипучее вино, названное в честь станицы.

А) “Вино кометы”;   
Б) Брусничная вода;  
В) Цимлянское.

6. Горячее, истинно французское блюдо, приготовленное из земляных грибов?

А) Лимбургский сыр;  
Б) Трюфели;  
В) Жирные котлеты.

7. Как относится Пушкин к зарубежной кухне?

А) Предпочитает только русские блюда;  
Б) Любит ее своеобразие, оригинальность и уважает традицию;  
В) Постоянно иронизирует по этому поводу.

.

**Поэтическая картошечка от Пушкина**

Солнце русской поэзии отдавал себя гастрономическим удовольствиям без остатка. Однако записываться в гурманы Пушкин не спешил, предпочитая без ложной скромности трапезничать подолгу и с размахом. Многие приятели называли поэта жутким обжорой. Как-то раз, проголодавшись в дороге, Александр Сергеевич изволили купить пару десятков персиков, которые были незамедлительно уничтожены в один присест. После чего такая же участь постигла полдюжины моченых яблок.

Вкусовые предпочтения Пушкина всецело были отданы русской деревенской кухне. Его любимыми блюдами были густые щи и зеленый суп с вареными яйцами, рубленые котлетки с щавелем и шпинатом, крестьянские каши, ботвинья с осетриной, а также крупитчатые блинчики из протертой свеклы. Но особенно душа поэта замирала при виде запеченной картошки, которую он мог с наслаждением есть по несколько раз на дню. Готовили ее по особому рецепту: вместе с кожурой обваливали в крупной соли и запекали в русской печи, поглубже упрятав в золу. На десерт Александр Сергеевич любил баловаться вареньем из белого крыжовника.

СПРАВКА.

Пробка в потолок – это, конечно, шампанское. Но что значит – «вино кометы»? Подразумевается шампанское урожая 1811 года: именно в тот год астрономы наблюдали в небе Европы, в том числе в Санкт-Петербурге, большую безымянную комету. Шампанское этого года выделки снабжалось изображением кометы на пробке и высоко ценилось знатоками.

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.

«И Страсбурга пирог нетленный» – жирный слоеный пирог, наполненный паштетом из гусиной печени.  Это блюдо могло подаваться и холодным, и 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».  
«Живой» лимбургский сыр – сыр из Бельгии, очень мягкий, острый и пахучий, с сильным запахом; при разрезании он растекается – отсюда и «живой». Из-за резкого запаха лимбургский сыр опасались есть перед выходом в свет.

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.

**В** домашней библиотеке А. С. Пушкина было немало книг по кулинарии, потому что собирание подобного рода литературы было семейной традицией, а приготовление пищи - своеобразным ритуалом.

По особо торжественным случаям в семье Пушкиных готовили диковинные блюда по рецептам из старинных рукописных книг. В особой чести у Ганнибалов была книга Василия Левшина, в которой рассказывалось, как готовить различные яства, делать припасы, хранить продукты, и давалось множество советов по ведению домашнего хозяйства.

Двоюродный дед поэта Петр Абрамович Ганнибал даже сам сочинил руководство, где подробно описал рецепты приготовления всевозможных вкусных блюд. (Видимо, не случайно Александр Сергеевич написал 'Гастрономические сентенции'.) Пушкин довольно часто бывал у него в гостях в имении Петровском и с удовольствием ел блюда, придуманные Петром Абрамовичем. А мать поэта, Надежда Львовна, заманивала его в гости печеным картофелем, который он очень любил.

Александр Сергеевич был знаком с самыми лучшими кухнями Санкт-Петербурга и Москвы, где хозяйничали повара, отлично знавшие секреты приготовления французских блюд, столь модных в те времена. Поэтому его трудно было чем-то удивить. Но это всегда удавалось сделать хозяйке Тригорского Прасковье Александровне Осиповой-Вульф, в семье которой соблюдали старинные обычаи: на масленицу всегда пекли блины, на Пасху делали куличи, а на Рождество готовили гуся с яблоками. Как-то она угостила его яблочным пирогом, вкус которого настолько поразил поэта, что даже письма, адресованные ей, он подписывал: 'Ваш яблочный пирог'.

Никогда поэт не отказывался от моченых яблок, варенца, приготовленного особым способом, и ботвиньи. Любил простую деревенскую пищу: домашний суп с лапшой, кислые щи, кисели и, особенно, — гречневую кашу. П. А. Вяземский писал: 'Пушкин вовсе не был лакомка... но на иные вещи был ужасный прожора. Помню, как в дороге съел он одним духом двадцать персиков, купленных на Торжке. Моченым яблокам также доставалось изрядно'.

Пушкин любил варенье: он мог есть его ложками, запивая молоком из ледника. Делал это Александр Сергеевич так зажигательно, что его друзья, более равнодушные к этому лакомству, не могли устоять и принимались с таким же аппетитом уплетать  варенье.  
А вот лицейские годы Пушкина не отличались гастрономическим разнообразием, но вкусненького все же хотелось. И. Пущин так вспоминал лицейские годы: 'При нас было несколько дядек: они заведовали чисткой сапог, платья и прибирали в комнатах. Между ними замечателен был польский шляхтич Леонтий Кемерский, сделавшийся нашим домашним restaurant. У него явился уголок, где можно было найти конфекты,  выпить чашку кофе и шоколаду (даже рюмку ликеру — разумеется, контрабандой). Он иногда, по заказу именинника, за общим столом вместо казенного чая ставил сюрпризом кофе утром или шоколад вечером со столбушиками  сухарей...'

А однажды мальчишки напроказничали: 'Мы, то есть я, Маликовский и Пушкин, затеяли выпить гогель-могелю. Я достал бутылку рому, добыли яиц, натолкли сахара, и началась работа у кипящего самовара... Дежурный гувернер заметил какое-то необыкновенное оживление... сказал инспектору — начались расспросы...' Конечно, их наказали, но друзья охотно вспоминали это приключение уже в зрелом возрасте.

Добровольное или вынужденное пребывание поэта в Михайловском всегда скрашивала Арина Родионовна, которая баловала своего любимца пирожками, булочками или ватрушками с творогом. Мама-няня приносила в кабинет кофе, простую деревенскую снедь — яйца всмятку, домашнее масло, черный хлеб. А когда его навещал в Михайловском Пущин, на обед она им подавала грибки, огурчики, ветчинку домашнюю, солянку грибную и того самого зайца-русака, а еще водку, настойку, моченые яблоки, хрустящую на зубах капусту с клюквой.

**Рецепты приготовления любимых блюд великого поэта**  
   
**Гусь жареный**

Хорошо очищенного от перышек и пуха гуся опаливают, потрошат, промывают холодной водой и протирают  салфеткой.  
Подготовленного гуся кладут на противень вместе с крупно нарезанными кружками картофеля, лука и ставят в хорошо нагретый духовой шкаф. На противень подливают немного воды, а во время жарки гуся его поливают образовавшимся соком. Жарят до тех пор, пока гусь хорошо не подрумянится со всех сторон. На гарнир подают отваренный картофель и соленые или маринованные огурцы.

**Ростбиф английский**

Хорошо промытый и обсушенный кусок говядины (филейная часть) обмазывают теплым сливочным маслом, кладут на противень и ставят в хорошо разогретый духовой шкаф. Готовое мясо должно быть подрумянено со всех сторон, но обязательное условие — мясо трогать нельзя, надо поворачивать противень. Ростбиф подают в том же положении, как он лежал на противне, с той лишь разницей, что его с противня с помощью лопаточки переносят на блюдо. Сверху покрывают горкой натертого хрена и подают к столу. (Ростбиф с сырцой вкуснее и нежнее; такое кушанье — в 'окровавленном виде' — считалось здоровее и  питательнее.)  
**Грибы а ля-пулет**

Свежие грибы чистят, промывают проточной водой, нарезают, кладут в сотейник с маслом, добавляют немного бульона или воды,  закрывают крышкой и жарят. Когда грибы будут почти готовы, добавляют белый соус, дополненный сметаной, подбитой желтками. К грибам подают тонко нарезанный лимон.

**Источник:** 'Кулинарные пристрастия великих'