

Писательское МЕНЮ



ЧТ/ВО

Фантазии на тему того, что ели бы известные писатели на даче летом

Закуски

Салат из бакинских помидоров
(С. Минаев)

1190

«Самый летний салат, в котором ничего лишнего — только вкус сезонных овощей. Он всегда напоминает мне о поездках в южные страны, где летом помидорами научились заменять хлеб в сэндвичах. А я все равно люблю их в виде простого, но абсолютно великого на вкус салата».

Большой дачный салат
(Л. Толстой)

1690

Вегетарианец, фанат ручного труда, земли и природы мог в любой момент позволить себе дачный салат, нарубив урожай, собранный с грядки в Ясной Поляне, в большую миску.

Жюльен с лисичками
(М. Горький)

890

Писатель был заядлым грибником, и в этом занятии ему активно помогали внуки. Вот небольшой отрывок из воспоминаний маленькой Марфы:

«Обычно к тому времени, когда он выходил из дома, все грибы уже были собраны. И мы с Дарьей придумали такую штуку — заранее собирали грибы рано утром и потом, зная, что дедушка вот-вот соберется пойти за грибами, мы быстренько их рассаживали по ходу его обычного следования. А потом выходили вместе с ним и так, между прочим, говорили: „Вот, надо бы туда вот посмотреть. Надо бы сюда посмотреть“. Понятно, что дедушка наш обман быстро понял: грибы-то неглубоко сидели, — но виду не подавал».

Плато с морепродуктами на двоих:
устрицы, краб, креветки, гребешок,
морские ежи, тартар из тунца, лосось
(И. Крылов)

9800

Разбогатев на своем труде и таланте, Иван Андреевич Крылов не только обставил свою квартиру роскошной мебелью, но и позволял себе роскошные обеды. На его столе всегда было мясо, суп, рыба и устрицы! Баснописец невероятно любил их и готов был съедать в невероятном количестве — по воспоминаниям тех, кто присутствовал на его обедах.

«Враг иноземцев, он не был врагом иноземных устриц, истребляя их зараз хотя не более 100 штук, но и не менее 80».

Семен Бриллиант. «И. А. Крылов. Его жизнь и литературная деятельность»

Супы

Свекольник (Л. Толстой)

850

Любимый обед Льва Николаевича Толстого состоял из свекольника и огурца.

Щавелевый суп (С. Минаев)

850

«Щавель любили народы Древних Египта и Греции, упоминание о нем можно встретить в трудах Галена и Авиценны, несмотря на это, щавелевый суп, пожалуй, один из столпов русской летней гастрономии. Предпочитаю его именно горячим — так лучше раскрывается вкус с кислинкой».

«Говорят, палтус был известен еще аборигенам побережий Калифорнии и Баренцева моря. Промысел палтуса организовали русские поморы в XVI-XVII веках, и крепостные повара готовили рыбу по-парижски — с белым вином, сливочным маслом, грибами и устричным соками. Вариация же с сезонным молодым горошком — одно из самых легких летних горячих блюд».

В поездках по Европе Горький всегда жаловался на отсутствие грибов и возможности пойти за ними в лес.
«Мне подари грибов: белых, маринованных по-христиански и небольшого роста, рыжиков соленых, груздей тоже и огурцов. Клянусь — я заслужил это!». Из письма Екатерине Пешковой, 11 февраля 1928 года, Сорренто

Все образы еды у Рабле подобны тем грандиозным колбасам и булкам, которые обычно торжественно проносились в карнаваловых процессиях. Все первые подвиги Пантагрюзля, совершенные им еще в колыбели, — это подвиги еды. Образ жаркого на вертеле является ведущим в турецком эпизоде Панурга.
«Как скоро гостролаты приблизились, я увидел, что за ними идет великое множество раздобывших слуг с корзинками, котомками, тюками, горшками, мешками и котлами. Все двигавшиеся вслед Журные пели какие-то дифирамбы, кресталокомы и зленоны и, открывая корзинки и котлы, приносили в жертву своему божеству белое вино, настоящее на корице, и к нему нежное жаркое без подливы, хлеб белый, хлеб сдобный, хлеб из крупчатки, хлеб простой, шесть сортов мяса, жаренного на рашпере, козлятину жареную, холодное жаркое из поясничной части быка, присыпанное имбирем, всевозможные супы, потроха, фрикасе девяти сортов, пирожки, бульон с гренками, бульон из зайчатины, бульон лионский, капусту кочанную с бычьим костным мозгом, меланж, рагу».

Франсуа Рабле, «Гаргантюа и Пантагрюэль»

Страстью Николая Васильевича Гоголя была еда: он любил не только есть, но и готовить. После посещения Италии особенно сильно ему понравились макароны. Современники не поняли большой любви Гоголя. А мы не только понимаем, но и разделяем! Именно поэтому в нашем меню появилась паста аль помодоро.

Александр Дюма был не только великим романистом, но и прекрасным поваром. Его поваренные книги — фундаментальные произведения с рецептами, описанием быта и настроениями эпохи. Сардины с маринованной свеклой и картофелем — один из них.

Когда в дом Цветаевых приходили гости, сестры Марина и Анастасия, что жили в пяти минутах от нашего ресторана, любили готовить этот пирог. Мы очень поддерживаем желание угостить гостей пирогом! Так, на читательской даче появился грушевый пирог - десерт, вдохновленный пирогом Цветаевых от шефа Эдуарда Архипова.

Обладатель ордена Почетного легиона Виктор Лемуан вывел в честь актрисы, писательницы и музы Марселя Пруста, Эдмона Ростана, Виктора Гюго и Александра Дюма новый сорт пионов Sarah Bernhardt, а мы посвятили Саре десерт в виде ее любимого цветка.

Марсель Пруст — один из основателей литературы «потока сознания» — превратил простое кондитерское изделие в литературную метафору, показывая на примере мадленок, как строится время.