

Музейный Уик-энд Октябрьского района
Усадька им. Н.Н.Полстого



Регион
от Софью
Андреевны

Новосибирск
2013

Введение

Мы хотим представить вам не совсем обычный альбом – сборник рецептов. Этот альбом приглашает нас в дом, где гостеприимство было непреложным законом – независимо от того, жила ли семья в огромном поместье Ясная Поляна или в небольшом московском доме в Хамовниках. Близкие и друзья знали, что здесь их всегда ждёт радушный приём: прогулки, музицирование, интересная беседа за большим обеденным столом.

В основе сборника лежат рецепты Софьи Андреевны Толстой, которые она несколько лет подряд тщательно записывала и хранила многие годы, а её брат Степан Андреевич Берс издал в единственном экземпляре в виде «Поваренной книги» в 1874 году. Простые в приготовлении, эти рецепты тем не менее позволяли хозяйке дома разнообразить стол, учитывая различные вкусы.

Искусство кухни у Толстых стараниями Софьи Андреевны и повара Семёна Николаевича было доведено до совершенства. Графиня сама часто придумывала рецепты, ежедневно составляла меню для завтраков, обедов и чаепитий, участвовала (во всяком случае, словесно – точно) в приготовлении обедов и ужинов. Каждый вечер, перед сном, Софья Андреевна любовно обдумывала, чем, кого и как кормить в этой безразмерной семье. В этом была её радость и гордость. Рано утром повар, понимавший графиню с полуслова, приходил к Софье Андреевне и получал наказы...

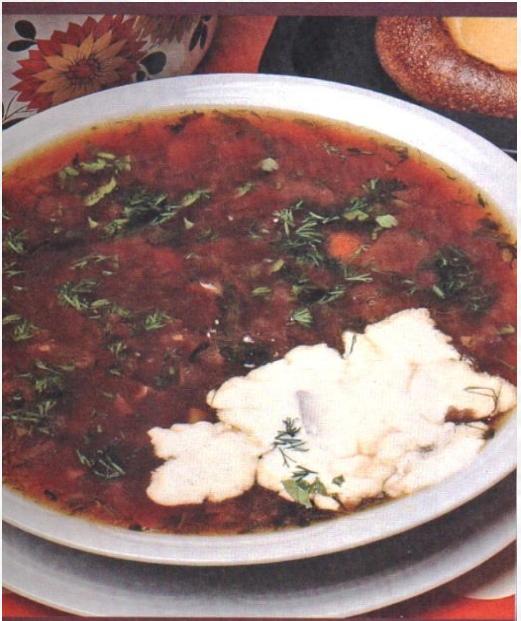
Селёдка с телятиной

Взять остывшую телятину, отделить её от костей, взять две селёдки вымоченные и положить их с телятиной, снявши с них кожу и выбрав кости. Всё это изрубить мелко. Протереть сквозь решето вареного картофеля и взять его вполовину против телятины и чайную чашку сухарей, мелко толченных, да изрубленную луковицу. Всё это вместе перемешать и порубить ещё немнога, чтобы сделалось тесто. Потом вылить в это тесто чайную сливок, пять сырых яиц и две ложки масла.

Взять плоскую форму или глубокую сковородку и намазать маслом и обсыпать сухарями, выложить в неё приготовленное тесто, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться.



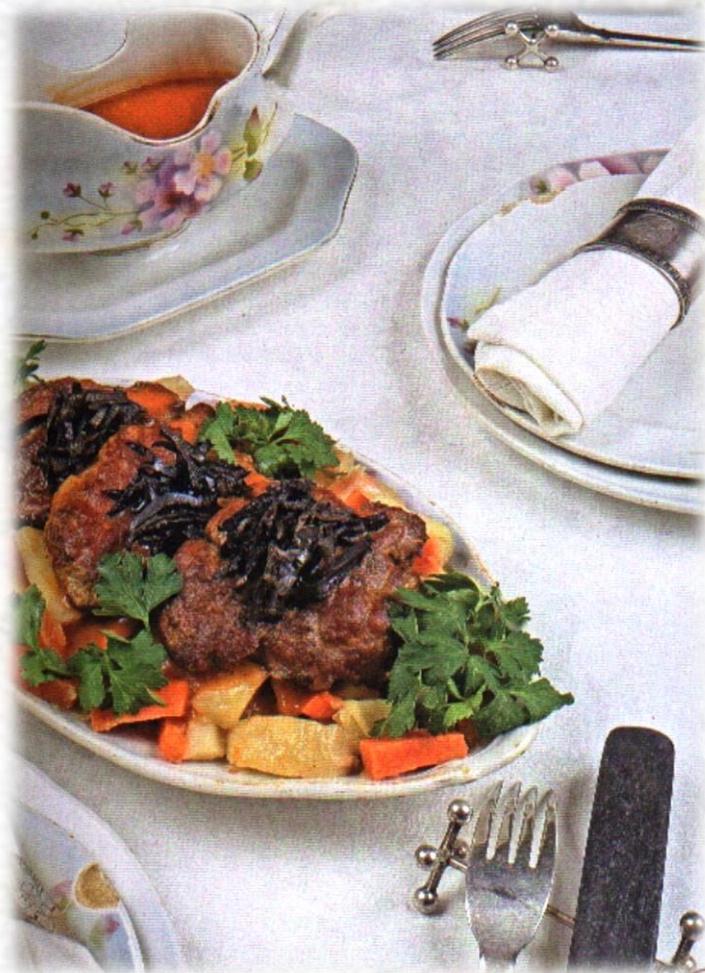
Борщ без мяса со сметаной



Сварить бульон из кореньев и сушеных боровиков, процедить. Испечь 800 г свеклы, потом очистить её, мелко нацинковать, сложить в кастрюлю, залить бульоном из кореньев, влить свекольный рассол, сваренный отдельно, сметану, подогреть до горячего состояния, положить соль, чёрный перец, зелень и мелко нацинкованные грибы, подавать с круトンами из гречневой крупы.

Говядина стуфато

Взять край, по рёбрам нарезать, бить скалкою, валять в яйцах и сухарях; жарить на большом огне, чтобы сок из неё не вытек. Потом выложить говядину в кастрюлю и в оную положить: моркови, репу, лаврового листу, перцу, гвоздики целиком и налить на неё 1/3 бутылку красного вина и поставить в духовую печь на 3 часа; надо сделать к ней красный соус с грибками и огурчиками в уксусе.



Котлеты в папилиотах



Распусти чухонского масла, в кастрюлю положи котлеты, посыпь солью и перцем и жарь, чтобы котлеты почти изжарились, выложи их на блюдо, полей маслом и посыпь петрушкой, луком-пореем и т.п., изжаренными в другой кастрюле. Дай этим котлетам застыть, возьми бумагу, намочи её прованским маслом, обсыпь каждую котлету жареными травами, обложи с обеих сторон тоненькими ломтиками свиного сала, сверни бумагу таким образом, чтобы котлеты лежали в ней как можно плотней, и чтобы сок не вытекал, прикрепи бумагу ниткой в кости. За $\frac{1}{4}$ часа, как надо подавать, уложи котлеты на росте (а в случае нужды на сковороде) и жарь на самом слабом огне, чтоб бумага не сгорела; потом сними нитки и подавай на стол в бумаге. В соуснике подай густой бульон с лимоном и каперцами.

Капуны и пуларды с шампиньонами

Изжарь или свари пуларду, разрежь и выложи на блюдо и облей следующим соусом: очистив свежие шампиньоны, положи в воду и подлей немного лимонного соку, который и предохранит шампиньоны от потери цвета. Потом вынь их из воды и положи в кастрюлю; посоли, положи масло по пропорциям и выжми сок из двух лимонов; когда шампиньоны до половины проварятся, прибавь кусок сухого бульону и дожаривай.



Бешамель



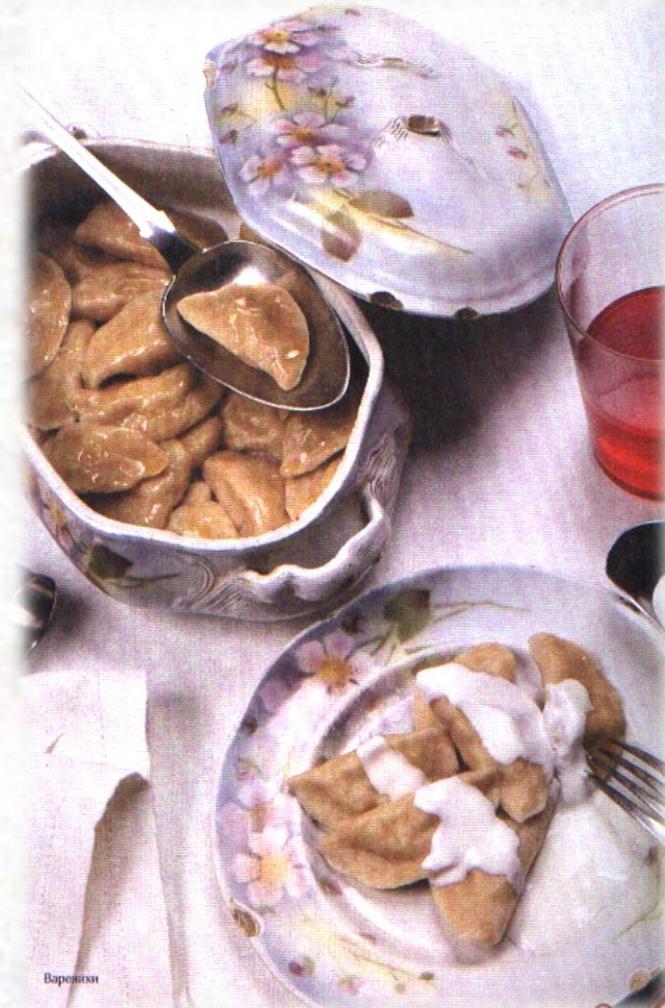
Вот вкусный соус к дичи!

Возьми кусок ветчины и кусок телятины, например, по фунту, изрежь мелко и положи в кастрюльку с четырьмя или более луковицами, в которые воткнуть гвоздики; столько же моркови, две шарлотки, лаврового листу, перцу и соли. Жарь всё это в достаточном количестве чухонского масла, часто перевёртывая. Когда всё порядочно прожарится, всыпь щепотку муки. Влей бутылку или хоть поменее сливок и кипяти на лёгком огне, часто мешая ложкою. Когда соус сгустится, пропусти через дуршлаг и подлей в дичину или подавай в соуснике.

Вареники

Взять 3 яйца, стакан воды, немного соли, замесить тесто, рассущить тонко и нарезать стаканом кружки.

Творог с вечера положить под гнёт и, когда тесто готово, протереть сквозь решето; прибавить два или три яйца и немного соли, наделать вареников, налить в кастрюлю воды, дать закипеть ключом, опустить вареники и, сварив, откинуть на сито, положить в какую-нибудь посудину, облить чухонским маслом и подавать к столу со свежей сметаной.



Блины пшеничные



Четыре стакана пшеничной муки ставятся с тремя стаканами тёплого молока и двумя ложками дрожжей в тёплое место; когда тесто подойдёт, в него постепенно вливаются стакан кипяченого молока, добавляется пять желтков, две ложки растопленного масла, соль, по вымешивании – взбитые в пену белки, после чего опара выливается на сковородки.

Пирог Анже

1 фунт муки, $\frac{1}{2}$ фунта масла,
 $\frac{1}{4}$ фунта толченого сахара, 3
желтка, у рюмка воды.
Масло, чтобы было прямо с
погреба, похолоднее.

К нему начинка:

$\frac{1}{4}$ фунта масла растереть,
2 яйца тереть с маслом;
толчёного сахара $\frac{1}{2}$ фунта,
цедру с 2 лимонов растереть
на тёрке и добавить сок с 3
лимонов. Кипятить до тех
пор, пока будет густо, как
мёд.



Порт из тёрного хлеба



Чашку ржаного высушенного, истолченного и просеянного хлеба; чашку сахару, 10 яиц, сахар растереть с белками, покуда побелеют; и всыпать в них этот хлеб, положить туда сбитые белки и 20 штук сладкого миндалю. Всё это выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую.

Бисквиты

Взять шесть яиц, отделить желтки в кастрюльку, в оное положить $\frac{1}{4}$ фунта сахара мелкого и цедры лимонной, всё сие хорошенько сбить, потом понемногу класть 2 горстки муки и смешать хорошенько; белки сбить лопаткой; и весь этот раствор выложить в белки и всё это смешать хорошенько, потом сделать бумажные коробочки, засыпать их сахаром и положить в оные сие тесто. Поставить в печь в лёгкий жар, и когда будут отставать от бумаги, то значит – поспели.



Яблочные пирожки Берсовские



1 фунт муки, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, всё это стереть на доске руками; одно яйцо, $\frac{1}{2}$ чашки сливок размешать и влить в тесто; смешать всё вместе и раскатать; яблоко надо очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам, положить яблоко, посыпанное сахаром, на тесто и выделять пирожки, сверху помазать яйцом, печь пирожки в духовом шкафу.

Пасха царская

Порция: 3 фунта хорошего свежего творогу, 1 чайная ложка соли, 1 фунт сливочного масла, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{3}{4}$ бутылки густых сливок. Три фунта свежего хорошего творогу протереть сквозь решето, положить в него неполную чайную ложку соли, 1 фунт сливочного масла (его надо растопить и немного остудить) вылить в творог, 3 желтка растереть с сахаром и $\frac{1}{2}$ палочки ванили и размешать с творогом. В этот творог положить 2 стакана сахара. Затем взбить $\frac{3}{4}$ бутылки густых сливок как можно крепче и перемешать их с творогом. Всё это смешать хорошоенько и выложить в пасечницу под небольшой пресс.



Пастила П олстых



½ меры яблок на листе испечь, пропустить сквозь сито, поставить на лёд. На следующий день положить 2 ½ фунта сахара и 10 белков, которые прежде поднять: бить весёлкой в кадушке до тех пор, пока не побелеет и не поднимется вся масса. Выложить в бумажные коробки и на листах поставить в печь (в самый лёгкий дух после хлебов) до тех пор, пока будет готов. Иногда приходится в печь ставить вторично. Можно печь пластами на холсте и потом складывать.

Суфле миндальное от Пастых

1 фунт орехов истолочь; $\frac{3}{4}$ фунта мелкого сахара; $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла, развести с мукой один стакан сливок, 8 желтков, белки сбить и всё вместе смешать, потом выложить в суфлётницу и поставить в духовую печь.



Шоколадный кисель



Истереть дощечку шоколаду, взять две чашки картофельной муки, одну чашку сахару; развести холодным молоком понемногу; потом вскипятить бутылки молока; влить понемногу разведённый шоколад; мешать молоко до тех пор, пока будет отставать от кастрюльки. Влить в соусник и подавать со сливками.

Лимонная вода Маруси

8 лимонов очистить совсем, кожу долой, цедру на сахаре натереть. Нарезать лимоны, вынуть все косточки, положить 5 фунтов сахара, 2 фунта изюму и влить 3 ведра кипятку; когда остынет, положить на 5 копеек дрожжей (около 150 граммов), дать бродить, и когда масса поднимется кверху, слить в бутылку, закупорить машинкой и завязать верёвочками. Бутылки – на лёд и стоя, а не лёжа.



Меры веса:

Фунт (английский) – 453 г

Фунт (русский) – 400 г

Золотник – 4,26 г

Лот – 12,79 г

Штоф – 1,23

Унция – 31,1 г

Драхна – 3,73 г

Мера – 7,5 кг

Гарнц (гарнец) – 3,28 л



Штофы



Л. Н. Толстой о еде

«Ни одно торжество, ни одна радость, им одно освящение, открытие чего бы то ни было не обходится без еды».

«Вегетарианство – это вид понимания вещей».

«Не удержался от второй порции щей - пеняю на себя». (Из дневника)

«Как первое условие добродушной жизни есть воздержание, так и первое условие воздержанной жизни есть пост. Можно желать быть добрым, мечтать о добре, не поститься; но в действительности быть добрым без поста так же невозможно, как идти, не вставши на ноги. Пост есть необходимое условие добродушной жизни. Обжорство же всегда было и есть первый признак обратного – недобродушной жизни, и к сожалению, этот признак относится в высшей степени к жизни большинства людей нашего времени».



Рецепты от Софьи Андреевны

Источник:

**В гостях у Льва Толстого /Отв. ред. Т. Е. Ширма. –
М.: Слово/Slovo, 2012. – 288 с.: ил.**

Издатель: МКУК ЦБС Октябрьского района
ЦРБ им. Л. Н. Толстого

Подготовили: Фомичёва И. Б., Игнатова Л. А.

Адрес редакции: 630102, г. Новосибирск, ул. Восход, 26
Тел.\факс: 266-95-77; 266-01-91

E-mail: cbs.tolstoy@mail.ru

Сайт: <http://cbstolstoy.ru>

Новосибирск - 2013