



ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА «ТАУРАС»

197229, г. Санкт-Петербург, Лахтинский проспект, д.102, к.3, стр.1

<http://www.tauras-school.ru>; info@tauras-school.ru

ОКПО 01281685 ОГРН 1157800002590 ИНН/КПП 7814237643/781401001

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

«Рецепты литературных героев: книжные блюда»

Над проектом работали:

Мицкуте Сигита, 5.1 класс,

ЧОУ «Школа «Таврас», Россия, г. Санкт-Петербург

Руководитель проекта:

Макаева Айжан Ишембаевна,

учитель русского языка и литературы

ЧОУ «Школа «Таврас», Россия, г. Санкт-Петербург

Санкт-Петербург, 2024

Содержание

Введение.....	3
1 этап. Анализ кулинарных рецептов литературных героев в произведениях и их роль в тексте.....	5
2 этап. Практическая часть. Приготовление «книжных блюд» литературных героев.....	10
Заключение.....	15
Список используемой литературы.....	16
Приложения.....	17

Введение

В рамках челленджа по чтению книг на уроке литературы я подготовила сообщение о книге А. Линдгрена «Малыш и Карлсон, который живет на крыше». Во время чтения произведения я обратила внимание на кулинарное блюдо, которое готовилось в доме главного героя (шведские тефтели). Это привлекло мое внимание, потому что я сама люблю готовить, кулинария-это мое хобби.

Мне стало интересно, встречаются ли кулинарные рецепты в художественных произведениях? Поэтому я решила обратиться к литературным источникам и выяснила, что редко встречаются литературные герои, которые ничего не едят и не пьют. Так что нет ничего удивительного в том, что и классики русской и зарубежной литературы уделяли немалое внимание описанию различных кушаний.

Тема исследования: «Рецепты литературных героев: книжные блюда»

Проблема: я считаю, что, современные школьники должны знать, что между кулинарией и литературой есть общее: безграничное многообразие кулинарных традиций и вкусов существует в литературе.

Актуальность исследования: прочитав произведения, можно узнать: какие блюда на столе были много лет назад. Многие классики литературы знали толк в еде, и не только были гурманами, но и сами прекрасно готовили. Поэтому кулинарные рецепты из художественных произведений могут привлечь внимание к такой проблеме, как чтение художественной литературы, помогут повысить читательский интерес современных школьников.

Цель: исследовать роль кулинарных страниц в произведениях отечественных и зарубежных писателей Женеваевы Юрье «Сгоревшие пончики», А. Лингрен «Малыш и Карлсон, который живет на крыше», Туве Янссон «Муми-тролль и комета», М. Зощенко «Сентиментальные повести», Китти Ричардс. «Рататуй. Счастье без рецепта» с целью повышения интереса учащихся к чтению книг.

Задачи:

-найти в произведениях упоминания кулинарных блюд и проанализировать их роль в тексте Женеваевы Юрье «Сгоревшие пончики» А. Лингрен «Малыш и Карлсон, который живет на крыше», Туве Янссон «Муми-тролль и комета», М. Зощенко «Сентиментальные повести», Китти Ричардс. «Рататуй. Счастье без рецепта»

-самостоятельно приготовить «книжные» блюда и составить на их основе сборник рецептов «Рецепты литературных героев: книжные блюда».

Гипотеза: если я изучу кулинарные рецепты литературных героев, то смогу привлечь внимание сверстников к чтению художественной литературы и увлечению кулинарией.

Объект исследования: произведения русской и зарубежной литературы, где встречаются кулинарные рецепты.

Предмет исследования: книжные рецепты литературных героев.

Методы:

- теоретический анализ литературы и Интернет - источников;
- практический анализ произведений;
- фотографирование;
- приготовление книжных рецептов;
- создание кулинарного сборника.

Ожидаемые результаты: проанализируем художественные произведения с кулинарными рецептами и создадим сборник рецептов, тем самым привлечем внимание сверстников к чтению художественных произведений.

Практическая значимость заключается в создании сборника рецептов с описанием блюд, встречающихся в художественной литературе.

1 этап. Анализ кулинарных рецептов литературных героев в произведениях и их роль в тексте

Цель: проанализировать фрагменты художественных произведений, в которых встречаются кулинарные рецепты

Литературные персонажи знают толк во вкусной еде. Для них она становится частью ленивых будней, признанием в любви, торжеством жизни и утешением в самые сложные моменты, а также способом познавать новые для себя культуры. Одни писатели просто упоминают разные блюда и лакомства в своих романах, другие описывают так, что немедленно хочется покопаться в книгах, чтобы найти что-то похожее, и взяться за готовку. А есть и те, кто оказывает читателю услугу и прямо в тексте делится маленькими секретами приготовления или даже полноценными рецептами блюд, названия которых присутствуют в заголовках произведений. Некоторые из них становятся легендами, а некоторые малоизвестны.

1. Рассказ Жюльетты Юрь «Сгоревшие пончики».

Герои этого детского французского рассказа — обаятельные кролики. Любимые блюда малышей — морковь и капуста, но в рассказе они готовят пончики с яблоками: «— Всё-таки яблоки гораздо вкуснее, если из них сделать начинку для пончиков, — задумчиво заметил Лютик, разглядывая последнее яблоко на своей тарелке.

— Но мы не умеем делать пончики, вздохнул Одуванчик. — Пируэтта, ты тоже не умеешь?

— Ну, я-то много раз помогала тётё Циннии, — слегка обиженно возразила Пируэтта. — Спорим, что смогу испечь их к полднику?».

По моему, этот рассказ надо прочитать каждому ребенку. Суть истории в том, что взрослые ненадолго оставили детей одних дома. А те в отсутствие взрослых решили готовить пончики и чуть не сожгли весь дом.

В рассказе даже есть несколько правил, как правильно вести себя при пожаре. Но главный вывод - нельзя подходить к огню без взрослых! [14]

Мне удалось найти похожий рецепт теста для пончиков и приготовить их (**приложение 1, фото 1-3**).

2.А. Линдгрэн «Малыш и Карлсон, который живет на крыше»

Замечательная детская писательница Астрид Линдгрен (1907-2002), подарившая миру Карлсона и Пеппи-Длинный Чулок, была самой популярной шведской женщиной. В повести о «Карлсоне» для героев этой книги Астрид публиковала любимые ею самую кулинарные рецепты - это и плюшки с корицей, какао, шоколад и многое другое. Но самым любимым блюдом главного героя были мясные шведские тефтели, которые готовила мама Малыша. В повести очень подробно описывается этот эпизод:

«... Карлсон вдруг перестал расхаживать по комнате. Он замер на месте и стал принюхиваться, словно ищейка.

— Мясные тефтели, — сказал он. — Обожаю сочные вкусные тефтели!

— Подожди минутку, — сказал Малыш. — Я сбегаю на кухню за тефтелями.

Карлсон одобряюще кивнул головой.

— Неси скорей! — крикнул он вслед Малышу.

Малыш примчался на кухню. Мама в клетчатом переднике стояла у плиты и жарила превосходные тефтели.

Время от времени она встряхивала большую сковородку, и плотно уложенные маленькие мясные шарики подскакивали и переворачивались на другую сторону.

— А, это ты, Малыш? — сказала мама. — Скоро будем обедать.

— Мамочка, — произнес Малыш самым вкрадчивым голосом, на который был только способен, — мамочка, положи, пожалуйста, несколько тефтелек на блюдце, и я отнесу их в свою комнату.

— Ну ладно, ладно, — сказала мама и положила на маленькую тарелочку шесть тефтелей.

— На, возьми.

О, чудесные маленькие тефтели! Они пахли так восхитительно и были такие поджаристые, румяные — словом, такие, какими и должны быть хорошие мясные тефтели!» [2]

Читатели могут себе представить только запах и вкус этих невероятных тефтелек, которые так любил Карлсон. Говоря «чудесные, румяные, поджаристые тефтели», А. Линдгрэн подчеркивала веселый и озорной характер в меру упитанного героя. [5]

Рецепт тефтелек оказался не сложен. В Швеции такие тефтельки подают со сливочным соусом (приложение 1, фото 4-6)

3.М. Зошенко «Сентиментальные повести»

Чтобы взбодриться и улучшить настроение, достаточно приготовить себе чашечку какао. Какао и шоколад очень полезны при активной умственной или физической

работе, многие называют их прекрасным антидепрессантом. Именно поэтому, главный герой «Сентиментальных повестей» Володин любил его:

«Кроме того, питаюсь раньше плохо и скромно всякими огрызками и требухой, он и тут остался в крупном выигрыше. Он кушал теперь разные порядочные блюда – супы, мясо, фрикадельки, помидоры и так далее. Кроме того, раз в неделю, вместе со всей семьей, он пил какао, удивляясь и восторгаясь этому жирному напитку...» [1]

Напиток был для Володина символом сытой жизни и радости. У каждого из нас есть свои способы приготовления какао, но мой любимый-это какао со сгущенным молоком и тертым шоколадом (приложение 1, фото 7)

4. Туве Янссон «Муми-тролль и комета»

Муми-мама — заботливая мать и хорошая хозяйка. Ради её стряпни стоит возвращаться из дальних странствий и просыпаться после долгой зимней спячки. Какое блюдо можно назвать её визитной карточкой? Конечно, блины. В повестях о муми-троллях - это неизменный символ уюта и семейного тепла. Не всегда, впрочем, герои едят блины в стенах родного дома. И не всегда «блины» — это блины в нашем понимании [11]

Когда мы встречаем в переводной литературе блюдо, родственное блинам, оно может быть обозначено любым подходящим словом: блины, блинчики, оладьи, лепёшки. Выбор, как правило, делается в пользу того обозначения, которое прозвучит уместнее и аппетитнее в текущем контексте. Меня давно завораживает многообразие «блинного царства», поэтому я люблю добираться до сути. Вот и в случае с муми-троллями стало любопытно: может быть, они едят какие-то конкретные оладьи (или блины)? И я заглянула в первоисточник.

Обычно в такой ситуации бывает несложно провести параллель с национальной кухней и найти в ней что-то похожее. В случае с Туве Янссон небольшая сложность состоит в том, что жила она в Финляндии, но писала на шведском.

При этом в шведской кулинарной традиции блины, как правило, имеют вполне привычную для нас форму. А вот у финнов обнаружилось кое-что интересное. Если вы наберёте в Гугле финское слово *rannikakku* (казалось бы, прямой аналог шведского *rannkaka*), то на картинках не увидите ничего похожего на блины или оладьи

в нашем понимании. Потому что финская rannukakku — это запеканка из блинного теста, которая готовится в духовке (естественно, в единственном числе). Значит, муми-тролли всё-таки финны! [12]

В истории про «комету» Муми-мама готовила французские блины: «Тот, кто ест блины с вареньем, не может быть так жутко опасен. С таким можно поговорить. Они пекли блины и с пылу с жару отправляли их в рот. (Это единственно разумный способ есть блины)» [3]
Рецепт этих блинов мне удалось найти и приготовить их (**приложение 1, фото 8-9**)

5. Китти Ричардс «Рататуй. «Счастье без рецепта»

Рататуй - это блюдо французской кухни, обычное овощное рагу. Однако известность повседневной еде, которую готовят французские домохозяйки, принесла одноимённая книга. Главный герой, крысёнок Реми, любит готовить еду и даже становится поваром в известном ресторане! В итоге ему удалось поразить сурового ресторанного критика своим талантом, приготовив ему рататуй: «Я пролистал кулинарную книгу Гюсто и остановился на рецепте рататуя [13]
— Но, — задумалась Колетт, — это блюдо очень простое, а Эго совсем не прост. Ты уверен? Уверен ли я? Конечно! Мы принялись за работу. Эго понравился рататуй. Критик поблагодарил Лингвини, но тот сказал, что блюдо приготовил не он. Тогда Эго потребовал увидеть шеф-повара, и Лингвини попросил его подождать, пока уйдут остальные клиенты. Когда ресторан опустел, Лингвини и Колетт вынесли меня в зал. Поначалу Эго решил, что это шутка, но Лингвини рассказал ему всё. Мало-помалу улыбка сползала с лица Эго, а когда Лингвини закончил свой рассказ, он поднялся:
— Спасибо за ужин, — сказал он и вышел. Мы не знали, что делать. Но на следующее утро Эго опубликовал восторженную рецензию. Он назвал меня новым, более чем неожиданным талантом и объявил лучшим поваром Франции. Это был самый счастливый день в моей жизни»[4]

Рецепт этого блюда оказался не сложен. Готовить может каждый. И любое, даже банальное блюдо, станет кулинарным шедевром, если в него вложить душу — вот основная идея книги «Рататуй. «Счастье без рецепта» (**приложение 1, фото 10-11**)

Вывод. Проанализировав фрагменты художественных произведений, в которых упоминаются кулинарные блюда, я пришла к выводу, что авторы произведений обращаются к кулинарному искусству для того, чтобы подчеркнуть характер литературного персонажа, передать основной смысл произведения, его идею.

2 этап. Практическая часть. Приготовление «книжных блюд» литературных героев

Цель: самостоятельно приготовить блюда, упоминаемые в художественных произведениях Женеваевы Юрье «Сгоревшие пончики», А. Линдгрэн «Малыш и Карлсон, который живет на крыше», Туве Янссон «Муми-тролль и комета», М. Зощенко «Сентиментальные повести», Китти Ричардс «Рататуй. Счастье без рецепта».

Для приготовления «книжных блюд» я обратилась к Интернет - источникам и изучила разные варианты кулинарных рецептов. Свой выбор я остановила на сайте «Едим дома». На нем дается пошаговая инструкция и рецепты с фотографиями.

Свои блюда я приготовила в школьном кабинете кулинарии и записала видеорецепты.

1. Пончики из рассказа Женеваевы Юрье «Сгоревшие пончики» (приложение 2)

Ингредиенты для пончиков:

- сахар-50 грамм;
- дрожжи сухие - щепотка;
- вода-50 мл.;
- молоко-70 мл.;
- соль-щепотка;
- яйца-1 штука;
- мука-250 грамм;
- сливочное масло-15 грамм;
- сахарная пудра-50 грамм
- глазурь-по вкусу.

Способ приготовления. Соединить сахар, дрожжи, добавить теплую воду, молоко, соль, перемешать до растворения ингредиентов. Добавить яйцо, перемешать. Добавить просеянную муку, замесить хорошо тесто. Добавить масло комнатной температуры, снова замесить тесто, чтобы оно хорошо отлипало от рук. Накрывать и поставить тесто в теплое место на 30 минут. Тесто должно увеличиться вдвое. Присыпать тесто сахарной пудрой и снова хорошо замесить. Тесто немного станет мягким и прилипает к рукам, но старайтесь как можно лучше его замесить. Накрывать тесто и отправить в теплое место на минут 30. Достать, хорошенько еще раз руками замесить и еще на 30 минут отправить в теплое место. Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и сформировать пончики. Хорошо разогреть растительное масло и поджарить пончики до золотистого цвета с обеих сторон. Главное следить, чтобы пончики не подгорели, так как они очень быстро готовятся! Выложить пончики на бумажную салфетку и дать остыть. Пончики хорошенько посыпать сахарной пудрой или же каждый пончик обмакнуть в готовую кондитерскую глазурь[9]

Шведские тефтели из книги А. Линдгрена «Малыш и Карлсон, который живет на крыше» (приложение 2)

2.

Ингредиенты для тефтелей:

- мясной фарш-900 грамм;
- сливки-300 мл.;
- сливочное масло-3 столовые ложки;
- сухари панировочные-1 стакан;
- яйца куриные-2 штуки;
- картофель вареный-2 штуки;
- лук репчатый-2штуки;
- соль по вкусу;
- черный молотый перец по вкусу;
- растительное масло-5 столовых ложек.

Ингредиенты для соуса:

- мука-2 столовые ложки;
- сливки-200 мл.;
- бульон-300 мл.;
- сливочное масло-2 столовые ложки.

Способ приготовления. Панировочные сухари или булочку замочить в сливках (можно заменить молоком). Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Картофель размять в пюре (или натереть). Смешать все ингредиенты для фарша и вымешивать до однородной консистенции.

С помощью двух чайных ложек или руками, смоченными в воде, слепить шарики размером с грецкий орех, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле.

Готовим соус. На сливочном масле немного обжарить муку. Бульоном или водой ополоснуть сковороду, в которой жарились тефтели, и соединить бульон со сливками. Небольшими порциями добавить смесь в муку, постоянно помешивая, и варить до консистенции густых сливок. Посолить, поперчить, соединить тефтели с соусом и прогреть. Готовые тефтельки подавать с вареным картофелем и соусом[8]

3. Какао из «Сентиментальных повестей» М.М. Зощенко (приложение 2)

Истинные ценители напитка уверены, что лучше классического какао с молоком не может быть ничего. Предлагаем базовый рецепт, который легко корректировать по своему желанию или просто менять ингредиенты для подачи — напиток всегда будет выглядеть по-новому.

Ингредиенты для какао:

-молоко — 1 литр;

-какао-порошок — 5 чайных ложек;

-сахар — 4 чайные ложки;

-шоколад тертый — для подачи.

Способ приготовления. Молоко подогрейте в маленькой кастрюле на медленном огне. Соедините какао-порошок и сахар, залейте их 200 мл теплого молока и перемешайте. Это нужно для того, чтобы в процессе приготовления не образовывались комочки. Влейте смесь в кастрюлю с остальным молоком, плавно доведите до кипения и варите 2 минуты. Не забывайте снимать пенку по мере необходимости. Оставьте какао настояться под крышкой 5 минут, и можно разливать по кружкам[7]

4. Французские блинчики из повести Туве Янссон «Муми-тролль и комета» (приложение 2)

Ингредиенты для приготовления:

- молоко-500 мл.;
- яйца куриные-3 штуки;
- сахар-3 столовые ложки;
- соль-1/2 чайной ложки;
- растительное масло-100 мл.;
- мука-160 грамм.

Способ приготовления. Все продукты должны быть комнатной температуры. В миске соединяем яйца, молоко, сахар, соль и растительное масло. Все взбиваем до однородного состояния. Муку просеять. Добавляем в нее маленькими порциями жидкие ингредиенты и смешиваем. Не добавляйте муку в жидкие ингредиенты, иначе не возникнет кулинарного волшебства! Тесто должно получиться однородным, без комочков. Даем тесту настояться 15 минут. Сковороду очень хорошо разогреваем. Смазываем маслом при помощи кулинарной кисти. Немного уменьшаем огонь и выпекаем блины с двух сторон. Если у вас хорошая блинная сковорода, то смазать ее маслом достаточно один раз. Выкладываем блины на тарелку. Подавать блины с любой начинкой, можно прогреть в сиропе[6]

5. Рататуй из книги Китти Ричардс «Рататуй. «Счастье без рецепта» (приложение 2)

Ингредиенты:

- баклажаны — 2 штуки;
- перец сладкий — 2 штуки;
- помидоры — 2 штуки;
- кабачки — 1 штука;
- лук репчатый — 1 штука;
- чеснок — 2 зубчика,
- оливковое масло — 5 столовых ложек;
- кориандр молотый — 1 щепотка;
- перец— 1 щепотка;
- соль — 1 чайная ложка.

Способ приготовления. Баклажан и кабачок нарезать кружками, поместить в дуршлаг, посыпать крупной солью и дать постоять, затем нарезать крупными кусочками. Сладкий перец, удалив семена и плодоножку, нарезать крупными кусочками. Помидоры нарезать кусочками. Лук почистить и нарезать полукольцами. Чеснок почистить и порезать пластинками. В тяжелой кастрюле разогреть 3 ст. ложки оливкового масла и обжарить лук и чеснок до прозрачности. Выложить в кастрюлю с луком нарезанные баклажаны и кабачки, влить оставшееся масло, все перемешать. Добавить помидоры и сладкий перец, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне 40 минут. Посыпать овощи смесью перца и кориандром и тушить еще около 20 минут до готовности[10]

Вывод: я установила, что все «книжные блюда» можно приготовить в домашних условиях. Рецепты, по которым я готовила, были сняты на видео и оформлены мной в сборник рецептов, его можно использовать и на уроках литературы, знакомясь с художественным произведением. Кроме того приготовление еды из книг, помогло мне ближе узнать мир, в котором живут литературные герои, и посмотреть на их историю с другой стороны.

Заключение

В ходе моей работы над проектом мной были прочитаны произведения, в названии которых присутствуют кулинарные блюда -это «Сгоревшие пончики» Женевиэвы Юрье, «Рататуй «Счастье без рецепта» Китти Ричардс, а также книги, на страницах которых авторы также упоминают их: А. Лингрен «Малыш и Карлсон, который живет на крыше», Туве Янссон «Муми-тролль и комета», М. Зощенко «Сентиментальные повести». Из текстов мною были выбраны названия блюд, которые герои употребляли в пищу. Из дополнительной литературы и из Интернета я узнала, как их готовить.

Проанализировав фрагменты художественных произведений, в которых упоминаются кулинарные блюда, я пришла к выводам:

- авторы произведений обращаются к кулинарному искусству для того, чтобы подчеркнуть характер литературного персонажа, передать основной смысл произведения, его идею;

- «книжные блюда» можно приготовить в домашних условиях

- приготовление еды из книг, помогло мне ближе узнать мир, в котором живут литературные герои, и посмотреть на их историю с другой стороны.

Я доказала верность гипотезы, «книжные рецепты» литературных героев помогают окунуться в художественный мир произведения, помогают раскрыть характер персонажей, могут привлечь внимание сверстников к чтению художественной литературы и увлечению кулинарией.

Рецепты, по которым я готовила, были сняты на видео и оформлены мной в сборник рецептов «его можно использовать и на уроках литературы, знакомясь с художественным произведением, на дополнительных занятиях и внеклассных мероприятиях.

Список используемой литературы и источников

1. Зошенко М.М «Сентиментальные повести»/ М.: ЯникО, 1994.
2. Линдгрэн А. «Малыш и Карлсон»/М. : Дет. лит, 1995
3. Янсон Т. «Муми-тролль и комета»/М.: Композитор, 1993
4. Ридардс К. «Рататуй «Счастье без рецепта»/М.: Эгмонт, 2015

Интернет-ресурсы

5. <https://www.baby.ru/journal/recept-lyubimyh-tefteley-karlsona/>
6. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/144276-frantsuzskie-blinchiki>
7. https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/20827-5-retseptov-kakao-na-lyuboy-vkus
8. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/36174-shvedskie-teftelki>
9. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/187-ponchiki>
10. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/8863-ratatuy>
11. <https://ndbmarshak.ru/news/4901/>
12. <https://readandeat.net/2019/03/06/pannukakku/>
13. https://www.russianfood.com/themes/?post_id=2665
14. <https://skazkiwsem.fun/Pisатели/Urye/Sgorevshie-ponchiki/index.html#p=17>

Фотографии процесса приготовления «книжных рецептов»
литературных героев



Фото 1. Шведские тефтели



Фото 2. Процесс приготовления шведских тефтелей



Фото 3. Тефтели.



Фото 4. Подготовка к приготовлению пончиков.



Фото 5.

Процесс жарки

ПОНЧИКОВ.



Фото 6. Пончики.



Фото 7. Какао.



Фото 8. Процесс приготовления французских блинчиков



Фото 9. Французские блинчики.



Фото 10. Процесс приготовления рататюя.



Фото 11. Рататуй готов.

Сборник «Рецепты литературных героев: книжные блюда»



Фото 12. Сборник «Рецепты литературных героев: книжные рецепты»