

К 195-летию со дня рождения писателя
Льва Николаевича Толстого
(1828-1910)

Виртуальное путешествие
*Что было на
столе графа
Толстого*

*Желудок просвещенного человека
обладает лучшими качествами доброго
сердца – чувствительностью и
благодарностью.*

А. С. Пушкин



1828

1910

Лев Толстой

Лев Николаевич Толстой

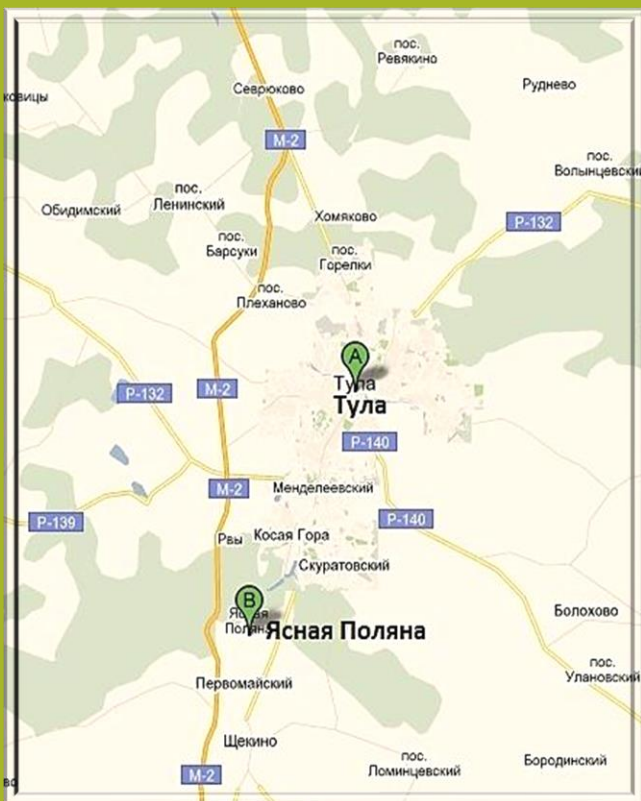
«Родина нашего сердца» - так называют посетители Ясную Поляну, где расположен музей-усадьба великого писателя земли русской Льва Николаевича Толстого. Здесь, в Ясной Поляне, где родился и провел всю свою жизнь писатель, был центр культурной жизни страны, сюда приезжали художники, артисты, музыканты, писатели и ученые. Здесь писатель-юбиляр написал величайшие свои произведения: «Войну и мир», «Анну Каренину» и ряд других. Здесь, в лесу, погребено его тело.



Нажмите на картинку
и вы увидите
видеоролик «Как
живет «Ясная
Поляна» в ожидании
посетителей»

9 сентября 2023 года исполняется 195 лет со дня рождения Льва Толстого. Предлагаем совершить путешествие на Ясную Поляну и пройтись по местам, где любил бывать сам Лев Николаевич Толстой, а также узнать, что было на столе у писателя-юбиляра, и какие кулинарные блюда описаны в его произведениях.

Карта-схема музея-заповедника Ясная Поляна. Тульская область



Карта проезда до музея-усадьбы Ясная Поляна.
Тульская область



Усадьба «Ясная Поляна» находится в Щекинском районе Тульской области (в 14 км к юго-западу от Тулы). История усадьбы насчитывает несколько столетий. В XVI-XVII веках по Яснополянским лесам проходила одна из засек (Малиновая) Московского государства, защищавших Россию от набегов кочевников. В XVI веке деревня Ясная Поляна была одним из укреплений на этом участке – «острожкой» - и находилась недалеко от крепости Малиновые ворота.



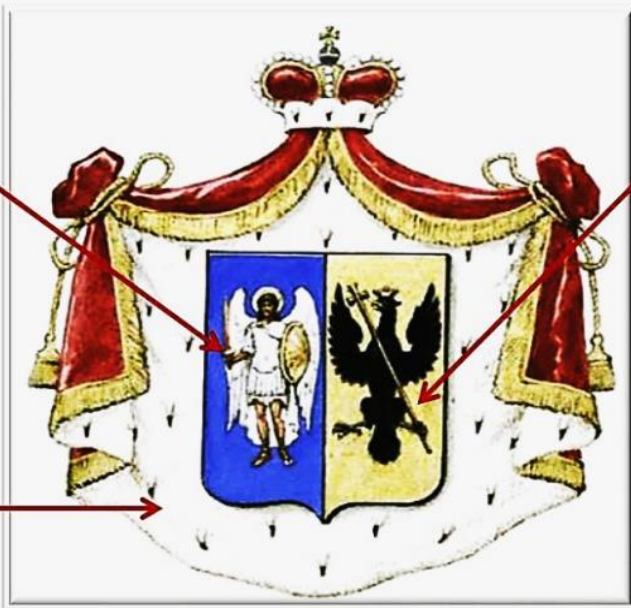
В 1627 году за верную службу царю Михаилу Фёдоровичу Романову боярин Григорий Карцев и его сын Степан были пожалованы землей в Соловском (позже Крапивенском) уезде. Во владение боярина входила и деревня Ясная Поляна, в которой он основал свою усадьбу.



Музей-усадьба Л.Н. Толстого Ясная Поляна. Тульская область

Герб рода Волконских

В щите, разделенном перпендикулярно на две равные части, в правой в голубом поле изображен ангел в серебряной одежде, имеющий в правой руке серебряный меч, а в левой золотой щит.



Щит покрыт мантией и шапкой, принадлежащими княжескому достоинству.

В левой части в золотом поле находится черный одноглавый орел в золотой на голове короне с распростертыми крыльями, держащий в лапе золотой крест.

Род Князей Волконских, как показано в родословных книгах, происходит от Князей Торусских, ведущих род свой от Князей Черниговских; фамилию Волконских получили они по обладанию их Городищем называемым Волконою.

Потомки сего рода Князя Волконские, в древние и в новейшие времена стяжали роду своему славу службою Российскому Престолу, находясь в знатнейших чинах, и награждаемы были от Государей Орденами и другими знаками почестей и Монарших милостей. Все сие доказывается, сверх Истории Российской, копиями с жалованных на поместья Грамот и справок Архива Коллегии Иностранных.



В 1763 году Ясную Поляну на имя жены купил прадед Льва Толстого князь Сергей Федорович Волконский. Кроме него земель в Ясной Поляне владело еще пять помещиков, их части были выкуплены позднее. После смерти Сергея Волконского в 1784 году усадьба перешла его сыну Николаю Волконскому, который основательно изменил ее облик в ходе коренной реконструкции.

Внесен в Общий гербовик дворянских родов Российской Империи. Часть III, стр. 1.

От князя Николая Волконского Ясная Поляна перешла к его единственной дочери, матери Льва Толстого, Марии Николаевне. Граф Николай Ильич Толстой, отец писателя, достроил 32-х-комнатный дом, увеличил сад и хозяйственные службы.



Семья Толстых жила в Ясной Поляне с пятью детьми, в том числе и с самым младшим - Львом. После смерти родителей произошел раздел имений.

Ясная Поляна перешла к Льву Николаевичу, которому на тот момент было 19 лет.

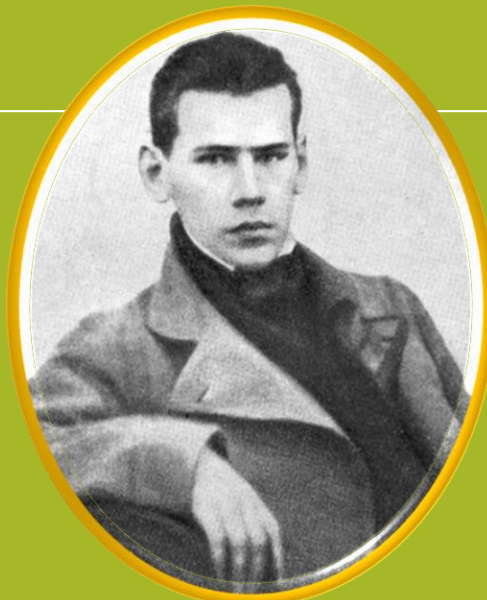


Н. С. Волконский (1753-1821) – дед писателя Л. Н. Толстого по материнской линии

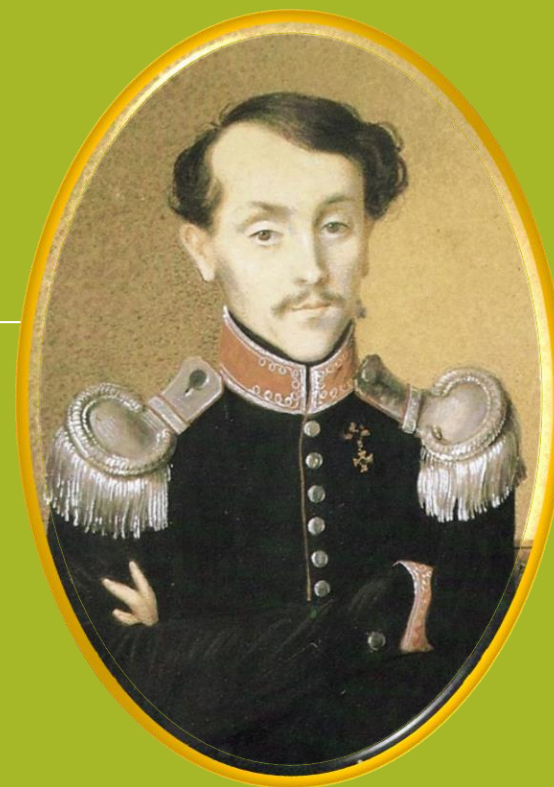
Видный военный деятель
Екатерининской эпохи



М. Н. Волконская (1790-1830) –
мать Л. Н. Толстого



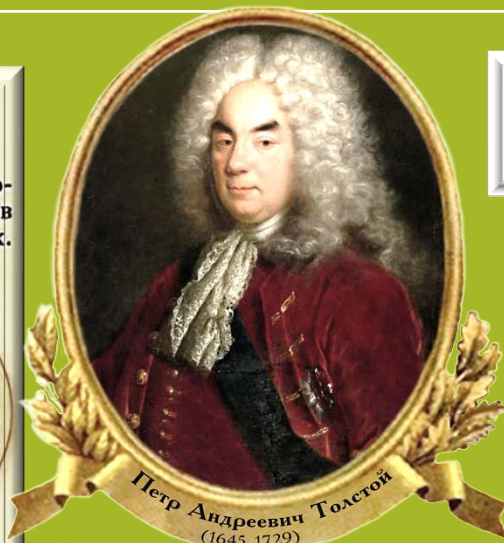
Л. Н. Толстой
(1849 год)



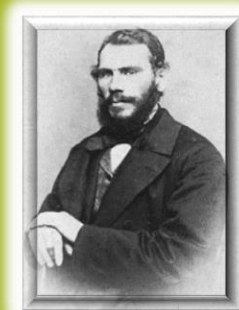
Н. И. Толстой (1794-1837) –
отец Л.Н. Толстого

ПРЕДАННОСТЬ И УСЕРДИЕ

Герб рода Толстых – увлекательная и во многом поучительная история служения Отечеству одного из самых ярких современников Петра I – Петра Андреевича Толстого, запечатленная в символах.



Дед писателя Л. Н. Толстого по отцовской линии



Л. Н. Толстой – жених. 1862 г.



С. А. Берс – невеста. 1862 г.

1862 год. Лев Толстой женится на Софье Андреевне Берс, второй дочери врача Московской дворцовой конторы действительного статского советника Андрея Евстафьевича Берса (1808-1868). Перевозит ее в Ясную Поляну, в свое родовое имение. Молодая супруга создает домашний уют и красивые цветники вокруг дома, а Лев Николаевич занимается садами и лесами вокруг. Последние занимают площадь более 250 гектаров.

Герб рода Толстых. Внесен в Общий гербовик дворянских родов Российской Империи. Часть III, 1-е отделение, стр.11.

От брака Льва Николаевича с Софьей Андреевной родилось 9 сыновей и 4 дочери.

Внутреннее убранство усадьбы Л. Н. Толстого – Ясная Поляна

Анфилада комнат



Комната для приезжающих



Гостиная



Внутреннее убранство усадьбы Л. Н. Толстого – Ясная Поляна



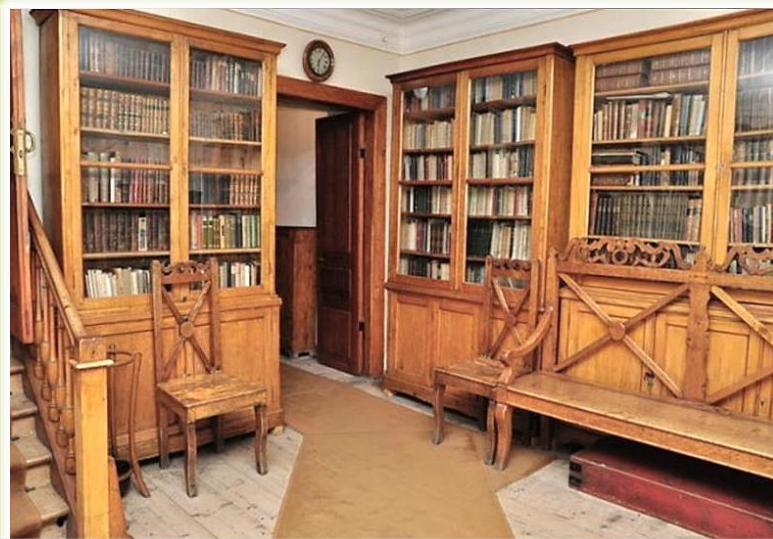
Спальня Льва Николаевича Толстого



Спальня Софьи Андреевны Толстой



Комната для приезжающих

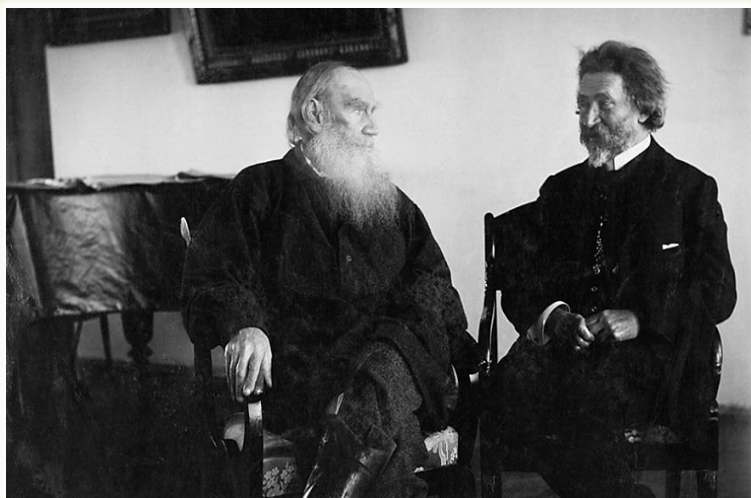


Библиотека Л. Н. Толстого на Ясной Поляне состоит из 22 тыс. книг и номеров журналов на 35 языках.

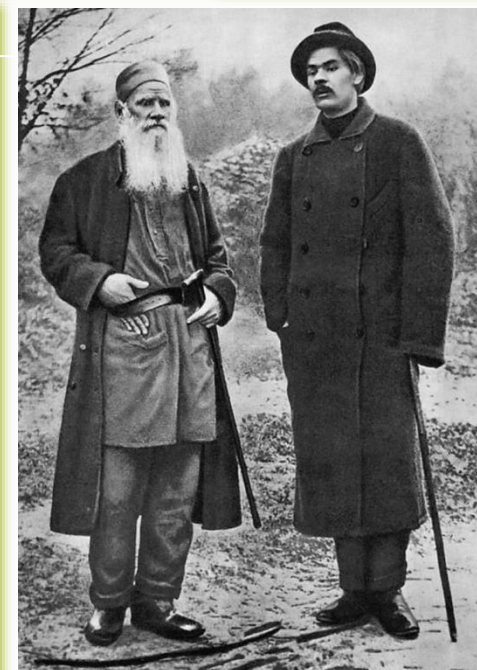
Лев Николаевич Толстой знал не менее 15 языков. В его доме звучали голоса писателей И. С. Тургенева, А. А. Фета, А. П. Чехова, В. Г. Короленко, А. М. Горького, В. В. Стасова, художников И. Н. Крамского, И. Е. Репина, М. В. Нестерова, профессора И. И. Мечникова, композиторов С. И. Танеева, А. С. Аренского и многих других.



Кабинет
Л. Н. Толстого



Л. Н. Толстой и художник И. Е. Репин



Л. Н. Толстой
и А. М. Горький

Окрестности музея-усадьбы Ясная Поляна



Окрестности музея-усадьбы Ясная Поляна



Музей-усадьба Л. Н. Толстого Ясная Поляна. Аллея Прешпект – березовая аллея.

По левую сторону от «Прешпекта» - Большой пруд. По другую сторону «Прешпекта» - английский парк с каскадом из трех небольших прудов: Верхнего, Среднего и Нижнего. В 90-е годы на Среднем пруду была поставлена купальня. В этом пруду купались дети Льва Толстого, гости, а зимой здесь устраивали каток.

Яснополянские пруды не раз упоминались Толстым в романе «Война и мир», в рассказах «Метель» и «Святочная ночь».

Музей-усадьба Л. Н. Толстого Ясная Поляна. Березовый мостик. Нижний пруд

«Прешпект» - живописная березовая аллея, ведущая от башен въезда к дому писателя. Не раз упоминается в художественных произведениях Л. Н. Толстого, в том числе в романе «Война и мир».



Окрестности музея-усадьбы Ясная Поляна

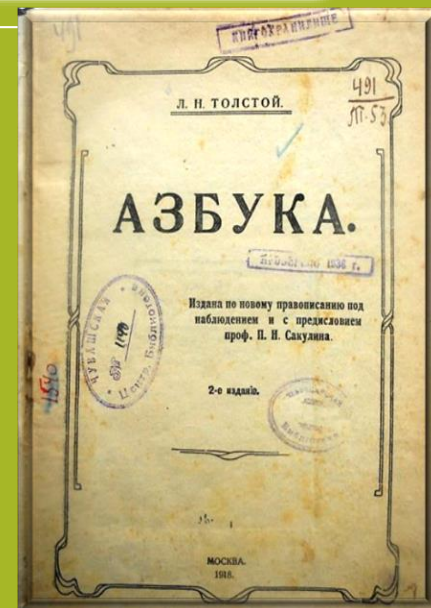


Народная школа Л. Н. Толстого для крестьянских детей. Открыта в 1859 году.
— Располагалась во флигеле дома писателя.

В 1859 году во флигеле Львом Толстым открыта школа для крестьянских детей, просуществовавшая до 1862 года. Позднее здесь останавливались гости писателя.



Л. Н. Толстой среди крестьянских детей.
Ясная Поляна. Июнь 1909 год



Окрестности музея-усадьбы Ясная Поляна



Получил название за то, что пересекающиеся в центре аллеи делят его на восемь треугольников - «клинов». Л. Н. Толстой называл его «квадрат» и «звезда».

По семейному преданию Толстых, в «Клинах» любил гулять под музыку своего небольшого оркестра из крепостных музыкантов дед писателя князь Н. С. Волконский.



Парк Клины.
Скамейка писателя Л. Н. Толстого



Фруктовые сады - украшение яснополянской усадьбы. Садово-парковый ансамбль создавался более 150 лет. Располагался на площади до 40 га и насчитывал до 849 яблонь 30 сортов.

Яблоневый сад Льва Толстого

Окрестности музея-усадьбы Ясная Поляна



Белая кухня



Поваренная книга С. А. Толстой

Всем хозяйством и кухней в имении заведовала сама графиня Софья Андреевна. В свою поваренную книгу она записывала лучшие рецепты.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Лев Николаевич Толстой очень любил сладкое. Варенье в их доме не переводилось, и в основном все оно было «яснополянское». Предлагаем несколько оригинальных рецептов, по которым можно приготовить в домашних условиях любимые кушанья русского классика.



Рецепт клубничного
варенья от Софьи
Андреевны Толстой

Продукты:

- ✓ 1,5 кг сахара
- ✓ 1 кг свежей клубники
- ✓ 300 мг розовой воды

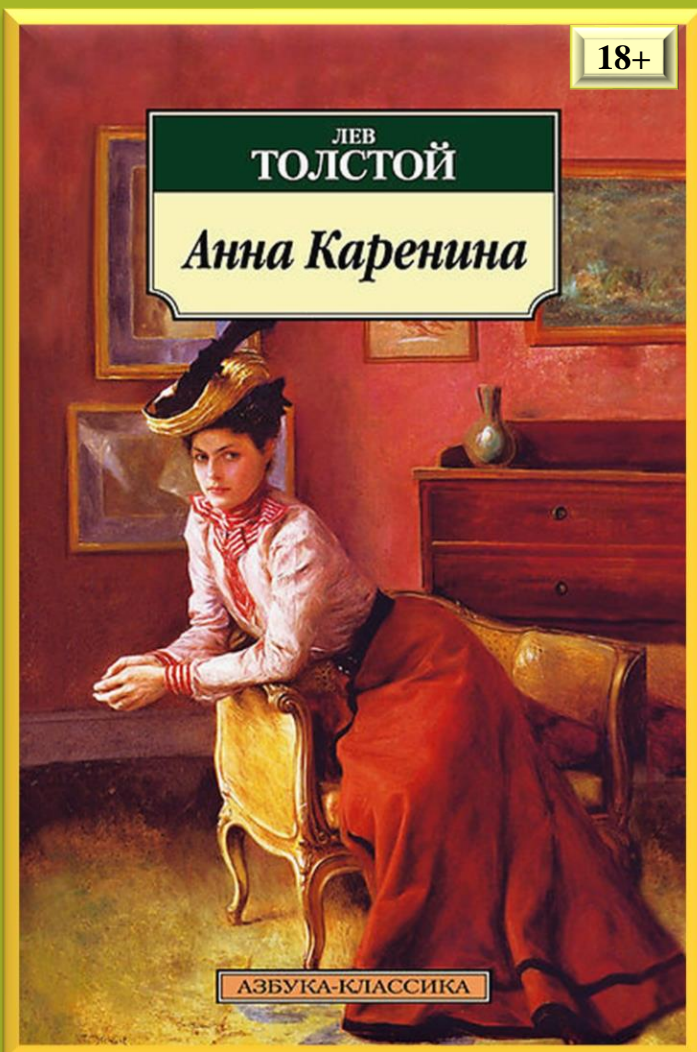
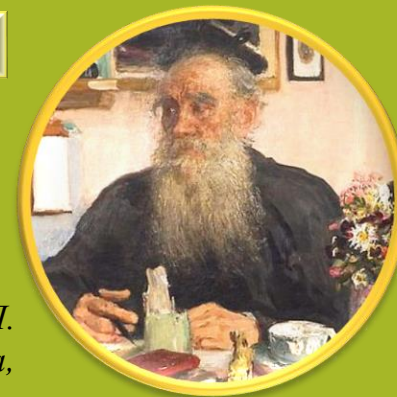


Полтора килограмма сахара на килограмм свежей спелой клубники плюс триста миллиграммов розовой воды. Сварить сахарный сироп, а потом горячим сиропом залить ягоды. Поставить на огонь, довести до кипения, после чего варенье убрать с огня. Эту операцию проделать четыре раза. Варенье, пока оно ещё горячее, разлить по банкам, закрыть плотной крышкой и перевернуть горлышком вниз.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Лев Толстой не вникал в хозяйственные хлопоты своей супруги, но все тонкости процесса варки варенья знал не понаслышке, о чем свидетельствует эпизод из романа «Анна Каренина» (1878 год).



Толстой Л. Н. Анна Каренина : роман / Л. Н. Толстой. – Москва : Азбука-классика, 2022. – 864 с.

« ...нынче там варилось варенье по новой для Агафьи Михайловны методе, без прибавления воды. Кити вводила эту новую методу, употреблявшуюся у них дома. Агафья Михайловна, которой прежде было поручено это дело, считая, что то, что делалось в доме Левиных, не могло быть дурно, все-таки налила воды в клубнику и землянику, утверждая, что это невозможно иначе; она была уличена в этом, и теперь варилась малина при всех, и Агафья Михайловна должна была быть приведена к убеждению, что и без воды варенье выйдет хорошо».

Роман Льва Толстой повествует о трагической любви замужней дамы Анна Каренина и блестящего офицера Алексея Вронского. Описаны нрав и быт дворянской среды Петербурга и Москвы второй половины XIX века, а также сцены из жизни крестьян того времени. Роман переведен на многие языки мира, входит в золотой фонд мировой литературы.

Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого



Назвать единственное любимое блюдо Льва Толстого так же сложно, как выделить главного героя в «Войне и мире». Например, дед писателя, И. А. Толстой, был хлебосольным, веселым и очень щедрым. Лев Николаевич описал его в своем романе «Война и мир» в образе дежурного старшины московского Английского клуба графа Ростова, хранителя обеденного ритуала.



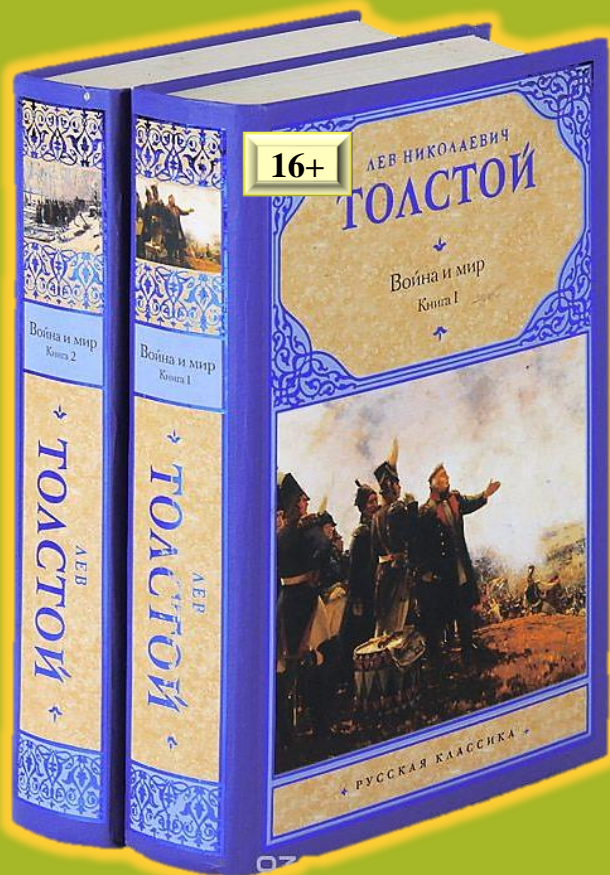
Толстой Л. Н. Война и мир: роман в 4 частях, в 2-х книгах / Л. Н. Толстой. – Москва : Русская классика, 2010.

«Во всех комнатах Английского клуба стоял стон разговаривающих голосов... и, как пчелы на весеннем пролете, сновали взад и вперед», «300 человек разместились в столовой по чинам и важности, кто поважнее, — поближе к чествуемому гостю... Обеды, постный и скромный, были великолепны... На втором блюде, вместе с исполинскою стерлядью, стали наливать шампанское. После рыбы — тосты...».

Торжественный обед в честь Багратиона, одержавшего победу в Шенграбенском сражении.

«Стол был накрыт на 300, то есть на всех членов клуба и 50 гостей. Убранство было великолепное, о провизии нечего и говорить. Все, что только можно было отыскать лучшего и редчайшего из мяс, рыб, зелени, вин и плодов, все было отыскано и куплено за дорогую цену. Многие были доставлены богатыми владельцами подмосковных оранжерей бесплатно. Все наперебой старались оказать чем-нибудь свое усердие и участие в угощении».

События в романе Льва Толстого «Война и мир» разворачиваются на фоне Отечественной войны 1812 года. Пожар в Москве, сражение под Аустерлицем, М. И. Кутузов, французский император Наполеон и российский император Александр I, дворяне и простые солдаты, защищавшие Отчизну.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого



Илья Андреевич
ТОЛСТОЙ
(1813-1879)
Дедушка писателя
Л. Н. Толстого

Во времена Ильи Андреевича Толстого и его литературного двойника кушанья были простыми: щи, окрошка, солонина, каша, которые подавались в больших количествах. Обеды и ужины каждый раз готовились заново и были очень сытными. Все блюда одновременно ставились на стол. Для званых обедов готовилось до восьми блюд.

Русский стол преимущественно сохранялся во время поста, так как в 70-е годы XVIII века в моду вошел «европейский» стиль обеда, когда блюда ставились на отдельный столик, и лакеи разносили их вокруг стола, накладывая еду прямо в тарелки. Обеды «на скорую руку» готовились из кур и яиц, которых в избытке было в усадебном хозяйстве Толстых – Ясной поляне. Ценную рыбу приходилось покупать. Все остальное — мясо, овощи, фрукты, включая экзотические, были своими.



Щи



Солонина



Окрошка

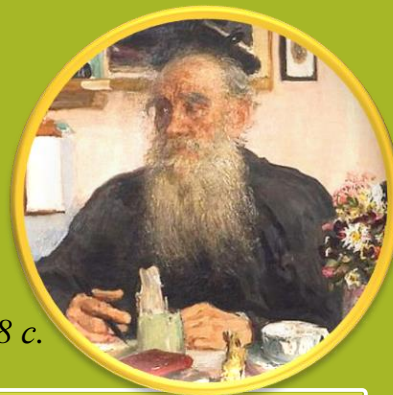


Каша
манная



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Лев Толстой боевой офицер, служивший на Кавказе и принимавший активное участие в Крымской войне 1853-1856 гг., обороне Севастополя. Награжден орденом Святой Анны 4-й степени с надписью: «За храбрость» и медалями. Как сам писатель вспоминал: «Я был на месте четвертого редута, одного из самых опасных мест в линии обороны Севастополя».



Толстой Л. Н. Севастопольские рассказы / Л. Н. Толстой. – Москва : Азбука-классика, 2021. – 288 с.

12+

ШКОЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА



Л. Н. Толстой

СЕВАСТОПОЛЬСКИЕ
РАССКАЗЫ

«Севастопольские рассказы» можно расценивать как путеводитель по городу: здесь есть и описание громад кораблей, светлых строений города, трактира и рынка, площади и бульвара, а так же как энциклопедию кулинарии военного времени: солдатский борщ, арбуз с хлебом, жареная баранина, щи с говядиной, польские зразы с горчицей, колдуны с маслом.

Человек вошел с чаем со сливками и крендельками на серебряном подносе.

— Подай князю, — сказал Калугин.

— А ведь странно подумать, — сказал Гальцин, взяв стакан и отходя к окну, — что мы здесь в осажденном городе: фортаплясы, чай со сливками, квартира такая, что я, право, желал бы такую иметь в Петербурге.

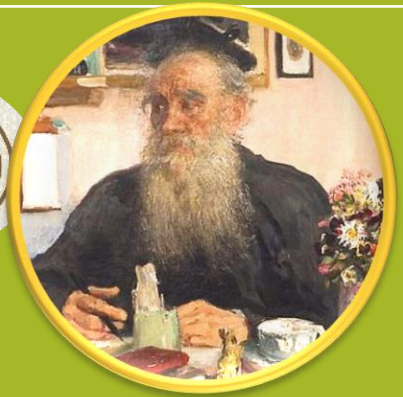
— Да уж ежели бы еще этого не было, — сказал всем недовольный старый подполковник, — просто было бы невыносимо это постоянное ожидание чего-то... видеть, как каждый день бьют, бьют — и все нет конца, ежели при этом бы жить в грязи и не было бы удобств.

«Севастопольские рассказы» Льва Николаевича Толстого о героической обороне Севастополя от англо-французских войск 1855-1856 гг. Показан армейский быт, храбрость и мужество русских солдат, любовь и патриотизм к великому городу и Отчеству.



КРЕНДЕЛЬКИ

(Л. Н. Толстой «Севастопольские рассказы»)



Продукты:

- ✓ 300 г муки
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ 100 г сахара
- ✓ 2 ч. л. ванильного сахара
- ✓ 1 ч. л. разрыхлителя
- ✓ 2 шт. яйцо
- ✓ кунжут, молоко, мак

1



1. Размягченное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и перемешать.

2



2. Всыпать частями муку, перемешанную с разрыхлителем, и замесить тесто. Убрать тесто на 30 минут в холодильник.

3



3. Небольшие порции теста раскатать в колбаски и придать форму кренделька. Смазать молоком и посыпать кунжутом и маком. Выкладывать на противень застеленный пергаментом или ковриком.



4

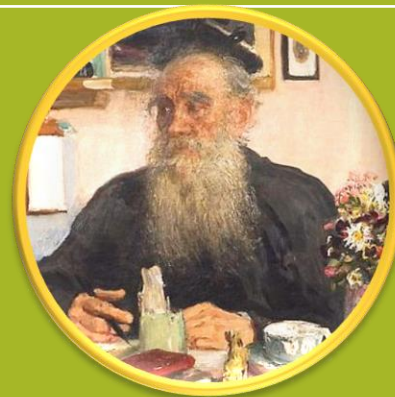


4. Выпекать крендельки в разогретой до 180°C духовке 15 минут до зарумянивания. Подавать с чаем и любимой книгой.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

«Поваренная книга» Софьи Толстой насчитывала 162 рецепта. Отметиться в этой кулинарной книге успели не только родственники Толстых: в ней, например, можно найти «Пастилу яблочную Марии Петровны Фет» - рецепт жены русского поэта Афанасия Фета.



Пастила яблочная от Марии Федоровны Фет

Продукты:

- ✓ 1 мера яблок (7,5 кг.)
- ✓ 20 шт. белков
- ✓ 5 фунтов сахара (2,270 г.)
- ✓ сахарная пудра по вкусу

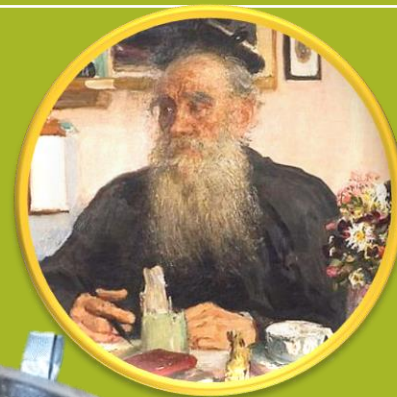
1 меру яблок испечь (лучше сезонные) разрезать, очистить и запечь до состояния пюре. Протереть через сито. 20 белков, 5 фунтов сахару сбить до белого состояния. Постепенно добавить в массу взбитые белки. Запекать в духовке при t 80 С 4 часа.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого



Вегетарианские
блюда:
**Протертые яблоки с
черносливом**



Продукты:

- ✓ 1,5 кг. яблоки
- ✓ 0,5 кг. чернослив
- ✓ 1,5 ст. сахарный песок (если яблоки кислые, количество увеличить до 2 ст.).
- ✓ 1 л. воды

Чернослив тщательно вымыть, залить кипящей водой и оставить на 1-2 часа для набухания. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками или небольшими кусочками. Поместить в антипригарную емкость, добавить чернослив. Смесь залить 1 л воды.

Емкость поставить на огонь, довести содержимое до кипения и варить 20-25 минут. За это время большая часть яблок разварится и превратится в пюре.

Снять емкость с огня и с помощью погружного блендера довести содержимое до однородной консистенции. Всыпать сахарный песок, размешать. Поставить кастрюлю на плиту и кипятить еще 10 минут. Чтобы не пригорело – от плиты не отходить, регулярно помешивать деревянной ложкой.

По истечении времени снять емкость с огня и разложить массу в стерилизованные банки, закатать крышкой. Перевернуть емкости вверх дном, оставить в таком состоянии до остывания.





Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Вегетарианские блюда Борщ без мяса со сметаной

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



Вегетарианские блюда Макароны с сыром

Вскипятить воду с солью, положить туда макароны, дать им вариться на лёгком жару, пока они не сделаются вполовину мягкими; Переложить макароны в железный дуршлаг, слить воду, распустить масло, макароны в кастрюле полить маслом. Затем выложить слоями: слой макарон и слой мелко натертого сыра пармезан, сверху полить овощным соусом и опять слой макарон, слой натертого пармезана и т.д.

Поставить кастрюлю на край плиты, накрыть крышкой и дать преть в лёгком жару, пока макароны не сделаются мягкими. Кастрюлю с макаронами и сыром надо часто встряхивать, чтобы макароны не пригорали.





Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Вегетарианские блюда Суфле из рыбы с морковью



Продукты:

- ✓ 1 шт. морковь
- ✓ 300 г. филе рыбное
- ✓ 1 зуб. чеснок
- ✓ 2 шт. яйцо куриное
- ✓ 1 ст. л. укроп (нарезанный мелко)
- ✓ соль (по вкусу)
- ✓ мускатный орех (по вкусу)
- ✓ 2 ст. л. сметана

Время приготовления: 30 минут

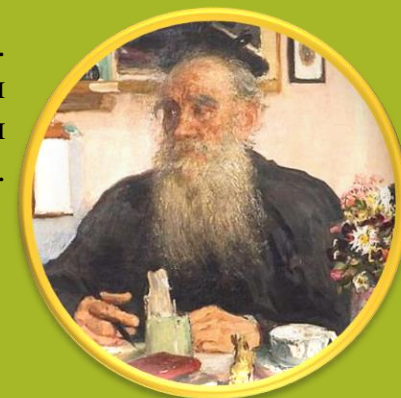
Количество порций: 2

Морковь протушить со сметаной 5-7 минут. Добавить чеснок. Добавить рыбное филе, соль и мускатный орех по вкусу. Яйца разделить на желтки и белки. Добавить желтки и перемешать. Белки взбить в крепкую пену. Добавить зелень по вкусу, у меня укроп. Добавить взбитые белки и перемешать. Массу переложить в форму для запекания. Запекать суфле в духовке при t 200 C до готовности 20-25 минут. К столу подавать в горячем виде.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Как уже писалось выше, в усадьбе Ясная Поляна Толстых был прекрасный яблоневый сад. Яблоки улучшают работу сердечной мышцы, повышают иммунитет, улучшают процессы обмена веществ, положительно влияют на состояние кожи и помогают бороться с лишним весом. Существует множество вариантов употребления этого вкусного и полезного фрукта. Один из них «Яблоки a la dorphine».





**АиФ
кухня**

Яблоки a dorphine

рецепт из кулинарной книги Софьи Толстой

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

7 порций

Активное время приготовления:

35 мин

Пассивное время приготовления:

15 мин



7 яблок среднего размера



10 г сливочного масла



1 палочка корицы



1 ч. ложка коньяка



7 ч. ложек сахара



7 ч. ложек джема



200 г бисквита



7 цукатов из лимонной корки

Для крема:



1 кг сметаны



500 г сахарного песка



3 пакетика ванилина

шаг 1



Яблоки мыть, очистить от кожуры, аккуратно вырезать середину.

шаг 2



Дно кастрюли смазать маслом, положить яблоки, залить их на ¼ водой.

шаг 3



В каждое яблоко всыпать чайную ложку сахара. Добавить в кастрюлю корицу и коньяк.

шаг 4



15 мин

Варить 15 минут после закипания на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими.

шаг 5



Выложить в глубокое блюдо. В каждый фрукт положить ложку джема и лимонный цукат.

шаг 6



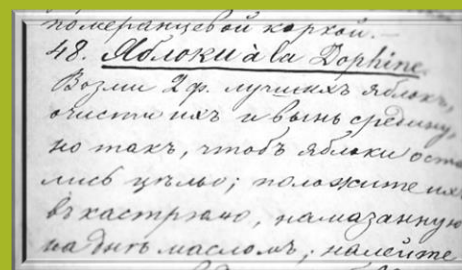
Посыпать яблоки мелко нарезанным бисквитом и залить сметаной, взбитой с ванильным сахаром.

РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

Редактор: Наталья Новикова
Дизайнер: Игорь Белаков

АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ Кухня

[/aifood](#) [/aif_food](#)



Яблоки a la dorphine

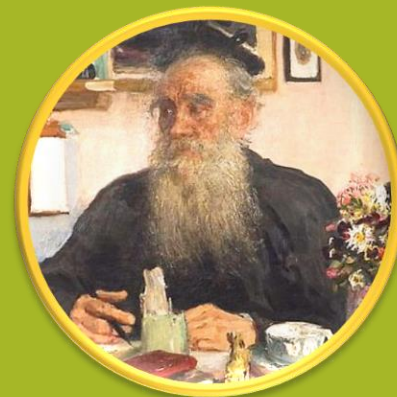
Взять 2 фунта лучших яблок (900г), очистить их и вынуть середину, но так, чтоб яблоки остались целые. Положить их в кастрюлю, намазанную на дне маслом, налить немного воды, добавить кусок корицы, ложечку коньяку и сахару (сахар должен лежать на яблоках), варить на лёгком огне, чтобы яблоки остались целые. Когда они сварятся, выложить на глубокое блюдо. В каждое яблоко положить ложку мармелада из абрикосов или слив, обсахаренную лимонную корку. Покрошить бисквит и посыпать им яблоки. Приготовить крем (ванильный или лимонный) как можно гуще и залить им яблоки сверху. Сверху заглазировать шоколадом.

Продукты:

- ✓ 4 л. Бульон (куриный или вода)
 - ✓ 1 шт. лук репчатый (крупный)
 - ✓ 2 шт. морковь (среднего размера)
 - ✓ 4-5 шт. картофель
 - ✓ 5 ст. л. рис
 - ✓ 2 шт. яйцо куриное (вареное)
 - ✓ 100 г. масло сливочное (маргарин)
 - ✓ 2 шт. сырок плавленый
 - ✓ Соль, перец, петрушка (зелень) по вкусу
- Время приготовления – 1 ч.

Суп «Лев Толстой»

Яйца и плавленый сырок натереть на терке. Сварить куриный бульон. Процедить. Чтобы не пачкать много посуды, тушу сразу в кастрюле, в которой будет супчик, если не устраивает, то лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Отдельно в кастрюле пассеровать лук и морковь в сливочном масле или в маргарине до приятного аромата.



Выложить морковь с луком в бульон. Довести до кипения. Как закипит, в бульон положить картофель (нарезанный кубиками) и рис. За 5-10 минут до готовности картофеля и риса, в суп положить яйца и сырок. Когда картофель и рис будут готовы, добавить нарезанную зелень. Через минуты 2 выключить плиту. Солить и перчить по вкусу.

Кол-во картофеля и риса регулировать по своему вкусу. Этот суп можно готовить и без куриного бульона, в этом случае добавить 2 куриных кубика.



Кулинарные предпочтения Льва Николаевича Толстого

Продукты. Тесто:

- ✓ 450 г муки
- ✓ 225 г сливочное масло
- ✓ 115 г сахар
- ✓ 3 шт желтки
- ✓ 50 мл. вода (холодная)

Начинка:

- ✓ 125 г сливочное масло
- ✓ 2 шт яйцо
- ✓ 2 шт лимон (цедра)
- ✓ 3 шт лимон (сок)
- ✓ 1,5 ст. сахар
- ✓ 3 ст. л. сахарная пудра

3



Замесите мягкое тесто. Включите духовку на t 180 C.

6



Разотрите мягкое масло с сахаром.



10

Одну часть переложите на блюдо и промажьте начинкой. Предварительно визуально разделив количество пополам.

4



Подготовьте форму для выпечки. Выстелите ее бумагой. Тесто раскатайте по размеру формы. Поставьте выпекаться в горячую духовку на 40 минут.

7



Добавьте яйца, сок и цедру лимона. Перемешайте.

8



Проварите массу в течение 25-30 мин на слабом огне (водяной бане), постоянно помешивая, до загустения.

11



Накройте второй частью, обильно посыпьте сах. пудрой. Пирогу дайте пропитаться в течение 2-3 ч при комнатной t.

1



В глубокой чашке перетрите муку со сливочным маслом в крошку.

2



Добавьте воду, желтки и сахар.

5



Пока выпекается основа для пирога, сделайте начинку. Натрите цедру с двух лимонов и выжмите сок из трех лимонов. Перемешайте все вместе.

9



Готовую основу для пирога извлеките из духовки. Переложите из формы и охладите. Охлажденную основу разрежьте на две части.

После выпечки корж необходимо хорошо охладить. Не пугайтесь, если он будет слегка влажный. Начинку важно непрерывно помешивать, так как яйца сворачиваются и белок отсекается. Чем больше по размеру лимоны, тем больше сока и тем дольше необходимо уваривать начинку. Не рекомендуется брать диаметр формы более 26 см.

Подшло к концу виртуальное путешествие по музею-усадьбе Ясная Поляна, родовому поместью русского писателя Льва Николаевича Толстого, 195-летие которого отмечается 08 сентября 2023 года. Во время путешествия вы узнали кулинарные предпочтения выдающегося классика русской литературы, прошлись по местам, где любил бывать писатель-юбиляр, где были написаны его самые ярчайшие романы, в которых он описывает свои гастрономические предпочтения и не только. Вашему вниманию было предложено несколько яснополянских блюд из поваренной книги Софьи Андреевны Толстой, жены Льва Николаевича, рецепты которых она собирала всю жизнь. Надеемся, что некоторые рецепты вы возьмете себе на заметку и попробуете приготовить у себя на кухне.



по-американски кархай.
48. Аблочки à la Sophie.
Возьми 2 ф. сухих аблочек,
очисти их и вынь середину,
но так, чтоб аблочки оста-
лись целы; положи их
в хаштрахо, намазанную
на дно маслом, налей на

Нажмите на картинку и вы увидите видеоролик «Анковский пирог - рецепт 1865 г. / Простой лимонный пирог для Льва Толстого»



Использованная литература:

1. Варенье для Л. Н. Толстого : кулинарные пристрастия русских писателей [Электронный ресурс] // <https://kulturologia.ru/blogs/220717/35372/>. [сайт] – Режим доступа : свободный.
2. Пендина П. Каким было любимое блюдо Льва Толстого / П. Пендина [Электронный ресурс] // <https://www.culture.ru/s/vopros/blyudo-tolstogo/>. [сайт] – Режим доступа : свободный.
3. Толстой Л. Н. Анна Каренина : роман / Л. Н. Толстой. – Москва : Азбука-классика, 2022. – 864 с.
4. Толстой Л. Н. Война и мир: роман в 4 частях, в 2-х книгах / Л. Н. Толстой. – Москва : Русская классика, 2010. – 1472 с.
5. Толстой Л. Н. Севастопольские рассказы / Л. Н. Толстой. – Москва : Азбука-классика, 2021. – 288с.

Медиаресурсы:

1. Анковский пирог - рецепт 1865 г. / Простой лимонный пирог для Льва Толстого (видеоролик) [Электронный ресурс] // <https://www.youtube.com/watch?v=bUe-NJPdWXk>. [сайт] – Режим доступа : свободный.
2. Как живет «Ясная Поляна» в ожидании посетителей (видеоролик) [Электронный ресурс] // https://www.youtube.com/watch?v=5_R-IRGnxF . [сайт] – Режим доступа : свободный.



Подготовила: М. А. Николаева

Редактор: Л. Б. Анисимова

© МБУК «Поронайская ЦБС», 2023

Телефон: 8(42431)5-54-58

Наш сайт: [//www.поронайская-цбс.рф](http://www.поронайская-цбс.рф)