



Обед с литературным героем (И.А. Бунин «Чистый понедельник»)



Казарцева Ирина Владимировна, учитель русского языка
и литературы МАОУ СОШ №32 г. Улан-Удэ Республики

**И.А. Бунин «Чистый
понедельник»**
**Главная героиня рассказа
любила:**

- ✓ Расстегай с налимьей ухой, розовые
рябчики в крепко прожаренной
сметане.
- ✓ Блинчики, к ним икра и семга, ушица,
к ней херес (красное вино)»

Расстегай с налиимьей ухой



Рябчики в сметане



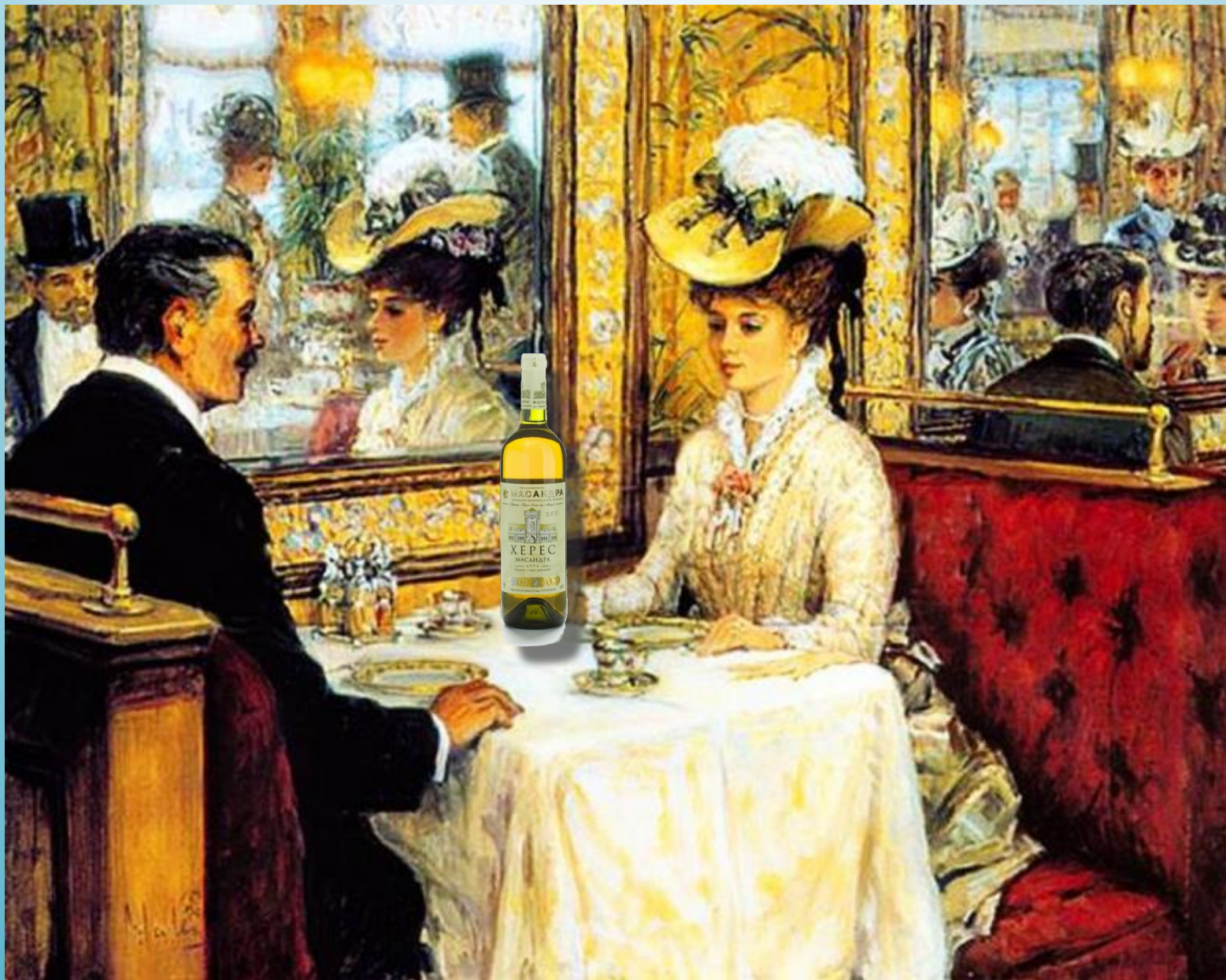
Блинчики с икрой



Семга



Херес (вино)



Расстегай — чисто русское блюдо. Это пирожок. Из дрожжевого теста с начинкой и с отверстием сверху, для заливки бульона или масла. Идеальная, знаменитая закуска русской кухни. Само совершенство!

Всевозможные начинки из рыбы (щука, осетрина, семга), мяса, печени, лука, риса. Неимоверное количество вариаций самого пирожка — от круглого, как ватрушка, до привычного пирожка, похожего на древнюю ладью. Маленькие и большие. С зеленью и без. Маленькие ели просто так, большие особым образом разрезали на части — «китайским розаном».

Расстегаи прекрасно сочетаются с ухой, бульонами, супами. Или выступают вполне самостоятельно.

Расстегай – изготавливаются следующим образом: кислое дрожжевое тесто разбирают на куски (для маленьких пирогов 50-70 гр, для больших 150 гр), и формируют шарики, которым дают взойти. После раскатывают лепешки требуемой формы (толщина 1 см), а на середину помещают фарш и затем прищипывают края, при этом оставляя открытой середину. Подготовленное блюдо укладывают на смазанный противень и оставляют для всхода. Спустя некоторое время пирог смазывают взбитым желтком и запекают. Приготовленный по данному рецепту расстегай необходимо обмазать сливочным маслом.

По многим рецептам, исходя из вида фарша, на середину расстегая (приготовленного) можно также выложить кусочек осетрины (вареной) или несоленой рыбы (лосось, семга и т.д.), маринованные грибы (шляпки), а также кружки вареных яиц.



Как сварить уху

В кипящую воду бросьте морковку, луковицу, 4-5 горошин черного перца, 1-2 горошины душистого перца, 1-2 гвоздики, 2 лавровых листа, очищенные целые дольки чеснока, корни и пол чайной ложки зерен кориандра. Посолите и поперчите. Варите на среднем огне 15 минут.

После этого удалите лавровый лист, горошины перца и гвоздики.

Положите в кипящую жидкость рыбу, варите 15-20 минут. За



Интернет – ресурсы

Шаблон -

<http://www.wallibs.com/gudang/papel-de-parede-microsoft-windows-vista-papel-de-parede.jpg>

http://khuram.synthasite.com/resources/Powerpoint_Templates/anim-food.gif

<http://nekrasova34.ru/assets/gallery/7/101.jpg> - расстегай с налимьей ухой

http://www.multi-recepty.ru/netcat_files/3/1/kak_prigotovit_ryabchika_v_multivarke.jpg

http://www.multi-recepty.ru/netcat_files/3/1/kak_prigotovit_ryabchika_v_multivark.jpg - рябчики в сметане

http://storage.surfingbird.ru/s/14/11/15/0/r2_c0cb6Fa58_orig_5819c424.jpg -

блинчики с икрой

<http://s53.radikal.ru/i141/0912/dd/c6864519ec2c.jpg> - семга

<http://www.popovlug.ru/media/excursion/heres2.jpg> - херес

<http://f17.ifotki.info/org/d0f06c7b74eedc2d61758a87d77d05c3e7a5a192758643.jpg> - мужчина и женщина в ресторане

<http://ladychef.ru/wp-content/uploads/2012/12/rasstegai-s-gribami13.jpg> -

приготовление теста и начинки

<http://prokuhnu.ru/wp-content/uploads/2010/04/6.jpg> - расстегай на протвине

<http://e3.edimdoma.ru/data/photos/0016/3082/163082-real.jpg?1349259291> --

расстегай

http://www.djurenko.com/wp-content/uploads/2010/10/IMG_4441-300x225.jpg - уха

<http://bloggerov.net/img/080110/uha/uha.jpg> - уха