**Солонешенская межпоселенческая центральная модельная краеведческая библиотека**

**«В гостях у Шукшина»: выставка-дегустация.**

Составитель: О. А. Шарабарина, заведующая ИБО Солонешенской МЦМКБ.

**Хозяйка кафе:**

Шукшин был тесно связан с алтайской деревней. Все его герои-деревенские жители. Они размышляют о самых простых и вместе с тем, самых сложных вопросах жизни и пищу они употребляют самую простую. На нашейвыставке-дегустации предлагаю послушать занятные истории из произведений Шукшина, где упоминается кулинарная тема, а затем и попробовать некоторые блюда.

Автобиографический рассказ «Далёкие зимние вечера» это воспоминания автора о голодном и холодном военном детстве в далёком селе Алтайского края. Но эти воспоминания пронизаны материнской теплотой, которая в буквальном смысле помогла детям выжить. Холодным зимним вечером дети в нетопленной избе, голодные, ждут свою мать.

*Отрывок из рассказа: «На печке сидела маленькая девочка с большими синими глазами, играла в куклы. Это сестра Ваньки - Наташка.*

*-Ванька пришёл, сказала Наташка. - Ты в школе был?*

*-Был, был,- недовольно ответил Ванька, заглядывая в шкаф.*

*-Вань‚ вам про кого сёдня рассказывали?*

*-Про жаркие страны.- Ванька заглянул в миску на шестке, в печку.*

*-Пошамать нечего?*

*-Нету‚ - сказала Наташка и снова стала наряжать куклу - деревянную ложку в разноцветные лоскутки...»*

*«– Вань, ты бы сейчас аржаных лепешек поел? Горяченьких, – спрашивает Наташка ни с того ни с сего.*

*– А ты?*

*– Ох, я бы поела!»*

**РЖАНЫЕ ЛЕПЕШКИ:** в 600 граммах просеянной муки добавить 1 чайную ложку соли, 1 яйцо, 250 грамм воды, замесить, чтобы не было комочков, воду вливать маленькими частями. Тесто должно быть тугое, дать постоять 15 минут, разрезать на несколько равных частей и раскатывать каждую часть до очень тонкого слоя. Печь на сухой, разогретой сковородке по 15 секунд с каждой стороны.

*В это время слышатся шаги матери, дети устремляются к ней.*

*«Мать... вошла в избу. Она, наверное, очень устала и намёрзлась за день. Но она улыбается. Родной, весёлый голос её сразу наполнил избу, пустоты и холода в избе как не бывало». Мать принесла немного муки и мяса. Будет праздник - пельмени! Но нет дров. Морозным вечером мать и сын идут в соседний лес, рубят и волоком тащат берёзки. Только поздно вечером затопилась печка. Дети устали ждать, они хотят спать* ***больше,*** *чем есть. «В тарелке на столе дымят пельмени. Но теперь это уже не волнует. Есть не хочется...»*

**Пельмени:** в горке из 1 стакана муки сделать воронку, вбить в него 1 яйцо, влить 2 столовые ложки воды, соль по вкусу. Тесто замесить быстро, стараясь, чтобы вода из углубления не вытекала, оно должно быть однородное и без комков. Поставить в холодильник на 40 минут. Для начинки мясо-500 гр. пропустить через мясорубку, добавить измельченные 1 головку лука и 2 зубчика чеснока, 1 желток, посолить, поперчить, перемешать. Тесто быстро, как можно тоньше раскатать, так как в его составе практически нет воды и оно быстро сохнет. Вырезать кружки из теста, в центр каждого положить фарш, слепить пельмени.

Отрывок из рассказа: Миль пардон, Мадам!: *«…Бронька Пупков, еще крепкий, ладно скроенный мужик, голубоглазый, улыбчивый, легкий на ногу и на слово. Ему за пятьдесят, Бронька ждал городских охотников, как праздника. И когда они приходили, он был готов – хоть на неделю, хоть на месяц. Места здешние он знал, как свои восемь пальцев, охотник был умный и удачливый. Он любил рассказывать им всякие охотничьи истории. Ближе к вечеру выбирали уютное местечко на берегу красивой стремительной реки, раскладывали костерок. Пока варилась щерба из чебачков, пропускали по первой, беседовали…».* Каждый русский человек, в отличие от иностранца поймет, о чем идет речь. Полностью представляешь себе друзей, сидящих у рыбацкого вечернего костра на берегу Катуни, той реки, которая, выбравшись из теснин Алтая, вольно течет по предгорной равнине.

*Заметалась село в предгорьях,*

*Где Катунь расплескалась светло,*

*Знала вдоволь и лиха, и горя*

*Стародавнее это село.*

*Здесь мальчишка торил дорожку,*

*Пьяный ветер вдыхал с лугов,*

*В огороде тяпал картошку,*

*На Катуни тягал чебаков…*

*Г. Кондаков Иней: стихи.-Барнаул: Алт. Кн. Изд-во, 1980г.-С.4.*

**Уха из чебака:** чебака очистить, отварить в подсоленной воде 15 минут, убрать шумовкой рыбу из бульона, процедить его. Положить картофель- 4 штуки, порезанный крупными кубиками, лук репчатый 1 штуку, нарезанный крупными дольками, лавровый лист, укроп. Варить 10 минут. Далее добавить 1 столовую ложку пшенной крупы, варить еще 15 минут, до готовности крупы. Уха готова. Приятного аппетита!

Короткий рассказ Шукшина: «Космос, нервная система и шмат сала» о взаимоотношениях городского и деревенского типов сознания. Молодой парень Юрка, которому пришлось рано повзрослеть в том числе и для того чтобы двигаться к собственной мечте – выучиться на хирурга, живет на квартире у Наума Евстигнеевича – пожилого и скупого человека. Периодически Наум Евстигнеевич напивается и после этого мучается от похмелья. Такая сцена и описывается в рассказе. *«Юрка рассказывает об академике Павлове. На Наума Евстигнеевича этот рассказ производит впечатление. Юрка с укором говорит старику, что академик был бодрым до старости, потому что не напивался и не оглушал свою нервную систему. Наум Евстигнеевич тоже мог бы перебороть свой рефлекс и, получив пенсию, не сворачивать к магазину».* Он убедительно советует ему в следующий раз начать вырабатывать полезную привычку и не посещать после пенсии магазин и не напиваться. Ранее старик никогда не давал просто так еды своему квартиранту, хотя и понимал его бедственное положение, но после такого совета об употреблении алкоголя, он приносит ему кусок сала в знак благодарности! Рассказ говорит о том, как прогрессивный взгляд может помогать в жизни.

**Сало соленое:** приготовить смесь для посола: соль, лавровый лист, перец, чеснок и другие специи по вкусу. В глубокой миске всё хорошенько перемешать. Сало посыпать солью и специями, закрыть крышкой и оставить на сутки при комнатной температуре. Затем убрать в холодильник ещё на неделю. По прошествии времени соль можно смыть, обсушить кусок и разрезать на более мелкие, чтобы легче было хранить в морозилке.

Есть еще одна традиция, связанная со Сростками, - знаменитые сростинские пироги. Кто проезжает через Сростки, останавливается на здешнем базарчике, чтобы съесть сростинский пирожок!

**Сростинские пироги**: хмелевая закваска: 0,5 л. воды довести до кипения, положить 3 ст. ложки хмеля, кипятить 15 минут на медленном огне. Процедить, остудить до 40 градусов, добавить 1 чайную ложку меда или 2 чайных ложки сахара. Размешать, добавить муку до густой сметаны (муку лучше использовать ржаную, можно и пшеничную) и поставить в теплое место на сутки. Закваска должна увеличиться в 2-3 раза. Хранить закваску можно в холодильнике несколько месяцев, плотно закрытую. Закваску из хмеля нужно «оживлять» перед замесом теста: ржаная мука заливается кипятком и размешивается до консистенции густой сметаны. После этого кашицу добавить в закваску. Для пирогов тесто замешивается так: молоко, яйцо, соль, сахар, масло растительное, хмелевая закваска (расход таких дрожжей- четверть стакана на 1 килограмм муки) перемешиваются, добавляется мука, ставится «подняться», затем тесто нужно обмять и разделывать пирожки. Сладкие можно сделать с вишней, смородиной, брусникой, несладкие: с яйцом, с капустой, картофелем.

Буклеты с рецептами на выставке-дегустации расставлены вместе с книгами и блюдами.

А сейчас предлагаю Вам, дорогие друзья, принять участие в викторине!

 Я буду вам зачитывать описание блюда русской кухни, а вы должны назвать блюдо.

1. Традиционное жидкое холодное [блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE), представляющее собой [хлеб](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1) или сухари, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; иногда с луком, накрошенным в [квас](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81). (Тю́ря)

2. Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), представляющая собой лёгкий [овощной](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8) отвар, называемый по имени основного компонента. (Похлёбка)

3. Смесь мелко нарезанных [овощей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8), обладающих нейтральным вкусом, [пряных](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) трав, варёных вкрутую яиц, заправленных квасом или огуречным рассолом, горчицей, зелёным луком, черным перцем, хреном. (Окрошка)

4. Капустная похлебка. (Щи)

5. Блюдо [русской кухни](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), [суп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), основой которого являются [солёные огурцы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B), также может добавляться [огуречный рассол](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB). (Рассо́льник)

6. Русское национальное жидкое блюдо с рыбой, разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF). (Уха)

7. Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) на основе [свёклы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B0) (Борщ)

8. Блюдо русской кухни, на мясном, рыбном или грибном [бульоне](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) с острыми приправами. Бывает трёх видов: мясные, рыбные и грибные (Соля́нка)

9. Старинный восточнославянский [напиток](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA) из [воды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0), [мёда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4) и [пряностей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), в число которых нередко входили лечебные травяные сборы. (Сбитень)

10. Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, [сиропов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BF), [варенья](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), с добавлением картофельного или кукурузного крахмала (Кисе́ль)

11. Один из видов закрытого [пирога](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3) со сложной начинкой, традиционное [русское блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F). (Кулебя́ка)

**Заключение:** Родина-это земля, на которой мы родились, и мы, и наши родители. Она дарит нам богатства свои, сохраняет родной язык, историю. Предлагаю Вам продегустировать блюда, которые упоминаются в рассказах Шукшина и не забывать о наших традициях! Спасибо за внимание!