

КАК И ЧЕМ НАКОРМИТЬ ГЕНИЯ, БОЛЬШУЮ СЕМЬЮ
—❧— И МНОГОЧИСЛЕННЫХ ГОСТЕЙ —❧—

ОБЕД ДЛЯ ЛЬВА

кулинарная книга
СОФЬИ АНДРЕЕВНЫ
ТОЛСТОЙ



ЧТО СИЛЬНЕЙ, ЧЕМ СМЕРТЬ И РОК, —
СЛАДКИЙ АНКОВСКИЙ ПИРОГ.
—❧— А. ТОЛСТОЙ —❧—

Софья Толстая

**Обед для Льва. Кулинарная
книга Софьи Андреевны Толстой**

«Центрполиграф»

УДК 82-821
ББК 94.8

Толстая С. А.

Обед для Льва. Кулинарная книга Софьи Андреевны Толстой /
С. А. Толстая — «Центрполиграф»,

ISBN 978-5-227-06597-1

Семейные традиции в Ясной Поляне охраняла Софья Андреевна Толстая. Ее «Кулинарная книга» тому подтверждение. Названия блюд звучат так: яблочный квас Марии Николаевны – младшей сестры Л. Н. Толстого; лимонный квас Маруси Маклаковой – близкой знакомой семьи Толстых; пастила яблочная Марии Петровны Фет и, конечно, Анковский пирог – семейного доктора Берсов Николая Богдановича Анке. Толстая собрала рецепты 162 блюд, которыми питалась вся большая семья. Записывали кулинарные рецепты два человека – сама Софья Андреевна и ее младший брат Степан Андреевич Берс. У вас есть уникальная возможность узнать, что готовили в семье Толстых, и попробовать угостить этими блюдами своих родных, друзей и гостей.

УДК 82-821

ББК 94.8

ISBN 978-5-227-06597-1

© Толстая С. А.
© Центрполиграф

Содержание

1. Венский пирог	6
2. Торт миндальный	7
3. Кекс	8
4. Торт из черного хлеба	9
5. Пирог из манной крупы	10
6. Крендели	11
7. Ленточки	12
8. Яблочный крем	13
9. Варенец	14
Варенец заквашенный	15
10. Лепешки	16
11. Пирог из слоеного теста	17
12. Селедка с телятиной	18
13. Бисквиты	19
14. Шоколадный кисель	20
15. Бланманже	21
16. Бланманже с ванилью	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Софья Толстая

Кулинарная книга Софьи

Андреевны Толстой. Обед для Льва

© «Центрполиграф», 2016

КУШАНЯ



1. Венский пирог

Один фунт¹ сливочного масла тереть четверть часа в одну сторону; в оное положить 10 желтков, тереть четверть часа, потом туда же положить один фунт сахара и тереть полчаса, потом положить один фунт муки и, наконец, во все это положить сбитые белки. Из этого теста выпечь две лепешки. Их же положить на круги, вырезанные из бумаги, намазав между лепешками вареньем. Потом сделать глазурь и ею покрыть весь пирог. А затем уже по глазури сделать украшения.

¹ Напомним нашим любезным читателям, что русский фунт равен примерно 400 граммам. (Здесь и далее примеч. ред.)

2. Торт миндальный

Девять желтков и полфунта сахару тереть один час в одну сторону, потом положить туда полфунта сладкого миндаля и 20 штук горького², мелко истолченного. Сбить девять белков и положить туда же. Все это, смешав, выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую.

² Наиболее широко используется в пищу сладкая разновидность миндаля. Однако у него есть близкий сородич – горький миндаль. Ядра эти на первый взгляд практически неразличимы. А вот на вкус тут же понятно – это совсем другое растение. Иногда, для придания блюдам пушей пикантности, в них добавляется немного горького миндаля, но большая часть все равно кладется сладкого. Горькие семена издают очень отчетливый специфический «миндальный» аромат.

3. Кекс

Один фунт сливочного масла тереть в одну сторону четверть часа; 12 желтков, $\frac{1}{2}$ фунта изюму, вычищенного и изрезанного, $\frac{1}{4}$ фунта коринки³ – все положить в растертое масло и тереть еще полчаса; туда же положить потом 1 фунт сахара и еще тереть полчаса; потом положить 1 фунт муки и все это хорошенько смешать. Потом нарезать цукаты и лимонные корки и сбить 12 белков и все это положить туда же.

Наконец, выложить все это в форму, вымазанную сливочным маслом, и поставить в не очень жаркую печь.

³ **Коринка** – это виноград с самыми мелкими ягодками без косточек. Название свое этот виноград получил от места выращивания возле города Коринф, что на севере полуострова Пелопоннес. Когда коринка высыхает, получается мелкий-мелкий кишмиш, напоминающий сушеную чернику или горошинки черного перца. Домашние хозяйки всегда охотно ее покупали из-за отсутствия косточек. В старых поварских книгах рекомендовали использовать коринку при изготовлении куличей, кексов и рулетов.

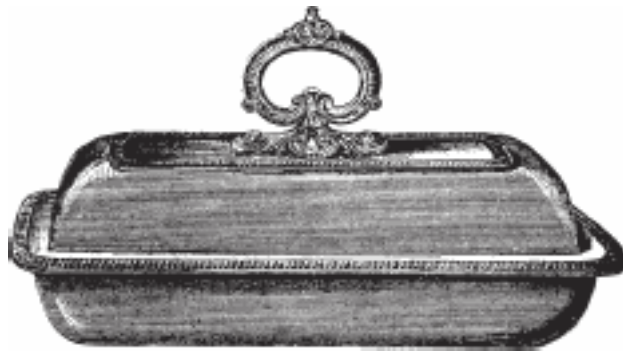
4. Торт из черного хлеба

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



5. Пирог из манной крупы

Чайную чашку сахара и 7 желтков растереть, покуда побелеют; туда потом положить чашку манной крупы, которую надо растереть скалкой, потом туда же положить сбитые белки и немного горького миндаля. Все это выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, а затем поставить в не очень жаркую печь.



6. Крендели

Выпустить 6 желтков и 3 белка в деревянную чашку и положить три ложки самых густых сливок, три ложки сливочного распущенного масла, три ложки мелкого сахара и во все это, мешая, класть понемногу муку, пока сделается густое тесто, чтобы сделать крендели.



7. Ленточки

Взять пять желтков, две ложки густых сливок, две ложки мелкого сахара, немного кардамону и во все это понемногу класть муку и тереть долго все это в одну сторону, раскатать на доске и выделывать ленточки резцом. Потом печь их в русском масле⁴.

⁴ Вот что о русском масле говорит Е. Молоховец: «Масло, употребляемое для жаренья, так называемое «русское масло», перетапливается следующим образом: взять 10 фунтов чухонского (сливочного) масла; положить его в большую вылуженную кастрюлю, до 40 стаканов воды, поставить на легкий огонь, мешать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить в холодное место. Когда масло застынет, сделать в нем, сбоку, небольшое отверстие до самого дна, слить совершенно воду, налить свежую, опять растопить масло, повторить это 3—4 раза, пока вода, которая будет стекать, не будет совершенно чистой. Тогда масло посолить самой мелкой солью, сложить в горшки или кадочки, накрыть тряпочкою, залить очень соленою водою, держать в холодном, но сухом месте. Так приготовленное масло не портится в продолжение 3—4 лет».

8. Яблочный крем

Взять два стакана печеных протертых антоновских яблок, две чашки мелкого сахару и один белок; сварить четверку клея⁵ и положить кусочек ванили; яблоки с сахаром сбить и в оное положить сваренный клей и влить в форму.



⁵ Примерно столовая ложка желирующего концентрата, аналогичного желатину.

9. Варенец

Взять цельное молоко, лучше вечернее, смешать его и поставить в печь, и, когда оно подернется пенкой, погрузить пенку в молоко и молоко мешать; и повторять это несколько раз, ибо чем больше пенки, тем вкуснее варенец. Когда молоко уварится докрасна, вынуть его из печи, дать остынуть, отнести в погреб и поставить на лед.

Варенец заквашенный

Когда варенец остынет до теплоты парного молока, взять, смотря по количеству варенца, одну или две ложки свежей сметаны, положить ее в варенец и, размешав, поставить его на несколько часов в теплое место, и, когда варенец сядет, вынести в погреб и поставить на лед.

10. Лепешки

Взять 4 яйца, разбить их и вылить; положить в них полфунта крупитчатой муки⁶ и полфунта сахару и все это мешать, пока сделается тесто; потом выделывать круглые лепешки и поставить в печь, не очень жаркую.



⁶ Белая пшеничная мука лучшего помола.

11. Пирог из слоеного теста

Взять три яйца, от двух отнять белки, а третье положить целиком, сбить их, прибавить стакан холодной воды, рюмку пуншевой водки или рому (в случае нужды можно заменить хорошим простым вином) и две щепотки соли; разбить все вместе ложкой и замесить крутое тесто; умяв его хорошенько руками, бить скалкой, подсыпая муки, чтобы тесто не приставало к столу; раскатав его, положить на решето и вынести в погреб на лед или на двор, если зима. Полтора фунта чухонского⁷ масла разбить скалкой, чтобы оно было мягкое; сделать тоненькими лепешки и принести тесто; наложить на одну сторону пласта масла и, закрыв другою, раскатывать, перегибая тесто до тех пор, пока будут тонкие слои; тогда, нагревши ножик в кипятке, вытереть его полотенцем, обрезать по круглому блюду два круглых пласта, положить один из них на железный лист, наложить начинку из приготовленного варенья, накрыть другим пластом; нагревши ножик снова, вырезать им на пироге фигуры, по приготовленной прежде бумаге, вензеля и что вздумается, все время подогревая ножик; пирог готов, но остается поставить его в печь.

Можно для слоения теста употреблять перетопленное масло, приготовив его следующим образом: растопить нужное для слоения количество масла; когда оно остынет и будет только теплое, надо мешать его большою ложкою или мутовкою в муравленом горшке⁸, пока не сгустится и не сделается бело; тогда сделать из него лепешки толщиной в палец, опустить в холодную со льдом воду и, давши остынуть, выложить на решето, чтобы стекла вода, а потом разбить лепешки скалкой и употреблять для слоения.

⁷ В России издавна использовали три главных сорта коровьего масла: сливочное (или столовое), чухонское (или сметанное) и топленое (или русское масло).

⁸ Глазурованный.

12. Селедка с телятиной

Взять остывшую телятину, отделить ее от костей, взять две селедки вымоченные и положить их с телятиной, снявши с них кожу и выбрав кости. Все это изрубить мелко. Протереть сквозь решето вареный картофель и взять его вполовину против телятины и чайную чашку сухарей, мелко толченных, да изрубленную луковицу. Все это вместе перемешать и порубить еще немного, чтобы сделалось тесто. Потом вылить в это тесто чашку чайную сливок, пять сырых яиц и две ложки масла. Взять плоскую форму или глубокую сковородку и намазать маслом и обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленное тесто, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться.

И выйдет из всего этого собака⁹.

⁹ Не пугайтесь. Последнюю фразу рецепта вписал – в шутку – кто-то из домашних.

13. Бисквиты

Взять 6 яиц, отделить желтки в кастрюльку, в оное положить $\frac{1}{4}$ фунта сахара мелкого и цедры лимонной, все сие хорошенько сбить, потом понемногу класть 2 горстки муки и смешать хорошенько; белки сбить лопаткой; весь этот раствор выложить в белки и все это смешать хорошенько, потом сделать бумажные коробочки, засыпать их сахаром и положить в оные сие тесто. Поставить в печь в легкий жар, и когда будут отставать от бумаги, то значит – поспели.



14. Шоколадный кисель

Истереть плитку шоколаду, взять две чашки картофельной муки, одну чашку сахару; развести холодным молоком понемногу; потом вскипятить 1 ¹/₂ бутылки молока; влить понемногу разведенный шоколад; мешать молоко до тех пор, пока будет отставать от кастрюльки. Влить в соусник и подавать со сливками.



15. Бланманже

Полфунта сладкого миндаля и 10 штук горького вычистить, истолочь, смешать с двумя бутылками цельного молока, дать кипеть полчаса, а потом процедить сквозь салфетку. Положить туда полфунта сахара, $\frac{1}{8}$ фунта разваренного клею¹⁰ и дать кипеть еще $\frac{1}{2}$ часа, а потом вылить в фаянсовую чашку, дать немного остынуть, разлить в форму, выкладывая бланманже, и поставить в холодное место. Формы надобно опускать в теплую воду.



¹⁰ Желатин.

16. Бланманже с ванилью

Взять 12 золотников¹¹ лучшего осетрового клею¹², разварить его в стакане, чтобы он совершенно распустился. Потом взять три стакана сливок, ¹

¹¹ Золотник равен 4,2 грамма.

¹² Осетровый клей изготавливается из внутренних стенок плавательных пузырей осетровых рыб и состоит, преимущественно, из чистого коллагена – клеящего светлого органического вещества. До XVIII в. в России был известен под названием карлук.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.