

# Гастрономическая карта Соловьиного края. Кулинарные предпочтения знаменитых курян



**Гусь  
запеченный**

Гусь – традиционное блюдо рождественского стола в странах, где главенствует православие, в т.ч. на Руси. Это связано с тем, что к рождественским морозам приурочивали забой домашнего скота и птицы.

«Чиненного» (фаршированного) квашеной капустой, кашей, антоновскими яблоками гуся готовили в печи.



**Котлеты  
рубленые**

Блюда, приготовленные из рубленого мяса или рыбы (теляное), были известны на Руси еще в XVI в. В конце XVIII в. рубленый фарш в виде толстой лепешки или пирожка уже называют котлетой.

В рубленых котлетах любое мясо становится нежным и сочным, они идеально сочетаются с различными гарнирами.



**Припечень**

Припечень - старинное кушанье курян, в основе которого лежат гречневые блины с различными добавками.

В Курске гречневые блины ели с маслом, сметаной, икрой и маслинами, обсыпали яйцами, жареным луком или сметками, намазывали свежим творогом.



**Пряник**

Пряники – традиционное русское лакомство, без которого представить русскую кухню невозможно. Появился «медовый хлеб» еще в IX веке, постепенно в тесто начали вводить разнообразные отдушки в виде специй и трав: гвоздики, аниса, муската, тмина, черного перца. К концу XVII века пряники стали отдельным направлением кулинарии.



**Грибы  
жареные  
с луком**

На Руси всегда любили грибы, называя их «пригожей к здоровью пищи». В силу климатических условий среднерусская равнина является грибным раем: число только съедобных видов измеряется десятками. Жареные лесные грибы – один из главных гастрономических хитов русской кухни.



**Щи  
ленивые**

Особое место в рационе наших предков занимали горячие блюда, основную часть которых составляли щи и борщи разных видов. Щи известны на Руси с XI века. При исследовании курской кухни, находим, что «обыкновенно» в перечень «горячих кушаний» курян входили ленивые щи. Легкие ароматные щи придутся по душе любому гурману.



**Лещ  
запечённый**

Лещ – одна из часто добываемых пресноводных в России рыб, которая водится повсюду. Это невероятно полезная и вкусная рыба. Готовят ее по-разному: солят, коптят, варят, жарят. Но запеченный с ароматной хрустящей корочкой он становится настоящим речным деликатесом. Это отличный праздничный ужин как для гостей, так и для всей семьи.



**Щука  
фаршированная**

Фаршированная щука – блюдо, уходящее своей историей во времена Древней Руси, при этом необычное и довольно сложное в приготовлении. Фаршированная разными начинками щука, запеченная целиком и украшенная овощами, выглядит празднично, эффектно и украсит любой праздничный стол.



Комитет образования и науки  
Курской области



## Георгий Иванович Шелихов

(1749 - 1795 гг.)



В книге Л.А. Ситникова «Григорий Шелихов» мы узнаем сведения о съестных запасах для предстоящего

путешествия: «<...> запас пряников, чай жулан, чай байховый, мед, сахар в головах, говядина в бочках, копченая ветчина и несколько разновидностей спиртного <...>».

## Екатерина Алексеевна Авдеева

(1789 - 1865 гг.)



В своей статье «Воспоминания о Курске» Е.А. Авдеева описывает быт курян первой половины XIX в., в т.ч.

о любимых старинных кушаньях. Одно из них **припечень** (гречневые блины), которые «<...> сверху обсыпают яйцами, или намазывают свежим творогом, а в пост обсыпают луком, жаренным в масле, или сметками».

## Николай Сергеевич Коротков

(1874 - 1920 гг.)



С.Е. Попов в своей книге «Лекарь Николай Коротков» описывает перезд доктора а семилетним сыном с

Ленского прииска в Иркутск : «позади кибитки <...> привязаны два мешка: один наполнен **котлетами**, другой – замороженным и поколотым на куски **супом**».

## Ефим Михайлович Чепцов

(1874 - 1950 гг.)

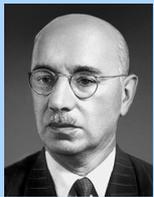


В письме Цукановой И.Ю., куратора дома-музея Е.М. Чепцова, содержится воспоминания Михаила Кравцова: художник

«очень часто обращался к моей матери за молоком или просил, чтобы она приготовила ему что-нибудь поесть: «Миша, сходи к маме и скажи, чтобы мне перепечек напекла, а гуся я сам принесу».

## Михаил Иосифович Гуревич

(1893- 1976 гг.)



В книге И.Г. Рабкина «Время. Люди. Самолеты» находим слова коллеги и друга М.И. Гуревича

А.И. Микояна: «Мы действительно никогда не спорились <...> – это относится только к самолетам. В других случаях не всегда. Я, например, люблю шашлык, а он – **фаршированную щуку**».

## Аркадий Петрович Гайдар

(1904 - 1941 гг.)



Из письма Курского краеведческого музея узнаем о книге «Любимый писатель детей»

Р.И. Фраермана, друга А.П. Гайдара, где он описывает рыбалку в Сколотче летом 1939 г.: «Был хороший клев. Аркадий поймал прекрасного леща. Сам его почистил, обернул в лопух и запек в горячей золе костра».

## Владимир Павлович Басов

(1923 - 1987 гг.)

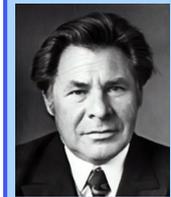


Из интервью с В. Титовой, женой актера, узнаем, что он был энергичным человеком, а в быту –подаглив и прост.

В.П. Басов «<...> любил простую пищу: **щи-борщи, мясо, картошку и селедочку**».

## Евгений Иванович Носов

(1925 - 2002 гг.)



Со слов Еськова М.Н., друга писателя, прозаика, члена Союза писателей России,

Евгений Иванович любил уху, **грибы жареные с луком**, которые собирал сам, **травяной чай с мятой** и борщ, о котором говорил: «Съел борща и больше ничего не надо».