



Блины с клубникой и сливками

Блюдо
Н.Н.Асеева
(1889-1963)

Блины – русское национальное блюдо, которое пришло из глубины веков. Блины с клубникой и сливками очень вкусные и необыкновенно красивые! Блины румяные, ажурные, с небольшими дырочками, сверху воздушные сливки и сочные ягоды клубники.



Бублики домашние

Блюдо
М.С.Щепкина
(1788-1863)

История бублика насчитывает более 300 лет. Традиция изготовления бублика не менялась – использовалось пшеничное тесто в форме тора. Прекрасным дополнением к бубликам станет молоко, какао, кофе, горячий шоколад, варенье и мед.



Вареники с квашеной капустой

Блюдо
Н.С.Хрущёва
(1894-1971)

Оригинальные вареники с квашеной капустой – вкуснейшее блюдо для поста и не только. Они могут стать настоящим украшением праздничного и обыденного стола. Кто однажды их попробует, станет верным почитателем этого необычного вкуса.



Гусь запеченный

Блюдо
Е.М. Чепцова
(1874 – 1950)

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.



Грибы жареные с луком

Блюдо
Е.И. Носова
(1925-2002)

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



Котлеты рубленые

Блюдо
Н.С. Короткова
(1874-1920)

Блюда, приготовленные из рубленого мяса или рыбы (теляне), 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.



Курица отварная под белым соусом

Блюдо
В.В. Алёхина
(1882-1946)

Традиция готовить блюда из птицы имеет многовековую историю. Домашних кур жарили, тушили, варили, запекали в русской печи. Из курицы можно приготовить множество вкусных, ароматных блюд, одно из которых курица с крыжовником под белым соусом с добавлением вина. Это блюдо конца 19 века поражает эстетикой и изысканностью вкуса.



Караси в сметане

Блюдо
К.Д. Воробьева
(1919-1975)

Старинное русское блюдо «Караси в сметане». Аппетитные жареные караси заливаются натуральной сметаной и запекаются в печи до румяной золотистой корочки



Картофель с квашеной капустой

Блюдо
С. Саровского
(1754-1833)

Картофель давно заслужил у курян почетное звание «второго хлеба». Квашеная капуста – незаменимый продукт зимнего меню. Горячий отварной картофель, поданный с хрустящей квашеной капустой, может не только разнообразить постный рацион, но и придать сил и здоровья



Котлеты картофельные

Блюдо
З.Е. Серебряковой
(1884-1967)

Картофельные котлеты относятся к категории домашних блюд, в которых за простоту скрывается гастрономическое разнообразие. Их приправляют зеленью и специями, добавляют грибы и крупы, придают различные формы и дополняют соусами. Все для того, чтобы любая хозяйка быстро и вкусно накормила большую семью.



Консоме-эстрагон

Блюдо
И.И. Барятинского
(1772-1825)

Во второй половине XVIII в. в среде русской аристократии быстро распространилась французская кухня полная гастрономических изысков. Аристократы никогда никуда не торопились – ели медленно и понемногу. Осветленный бульон с тонким вкусом овощей и трав, с половинкой яйца вполне соответствовал неторопливому употреблению пищи и появлению чувства насыщения даже от маленькой порции изысканного консоме.



Лещ запечённый

Блюдо
А.П. Гайдара
(1904-1941)

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.



Окрошка на мучном квасе

Блюдо
В.М. Клыкочка
(1939-2006)

Окрошка – национальное блюдо русской кухни, представляет собой смесь мелко нарезанных различных видов мяса или рыбы, овощей и солений с белым мучным окрошенным квасом. Свежий холодный суп, утоляющий не только голод, но и жажду в знойный день, пользуется большой популярностью и в наши дни



Печень в сметане

Блюдо
Г.В. Свиридова
(1915-1998)

Печень – один из самых популярных и полезных продуктов. Нежная, мягкая, сочная говяжья печень в сметане – полноценное, сытное блюдо. Сметанный соус со специями придает печени необычный пикантный и приятный вкус



Припечень

Блюдо
Е.А.Авдеевой
(1789-1865)

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 вторгом.



Пряник

Блюдо
Г.И. Шелихова
(1749-1795)

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.



Ростбиф

Блюдо
А.А. Фета
(1820-1892)

Из деревенских очерков Фета: «...Суп без всяких убийственных запахов, и – о росткошь! – кусок сочного ростбифа со стаканом хорошего вина. Может быть, этого вина и небольшой запас, но оно есть, и радушно предлагается гостю».



Суп куринный

Блюдо
М.В. Грешилова
(1912-2004)

Куринный суп – самое популярное первое блюдо во всех странах мира, знакомое нам с детства. Наваристый, ароматный суп с домашней лапшой и свежей зеленью может стать украшением вашего семейного обеда.



Уха из щуки с раками

Блюдо
Н.В. Плевничкой
(1884-1940)

Уха – традиционное блюдо русской кухни. Этот ароматный наваристый суп готовят из свежельювленных щуки и раков с добавлением картофеля, пряных овощей и трав.



Щи ленивые

Блюдо
В.П. Басова
(1923-1987)

Особое место в рационе наших предков занимали горячие блюда, основу 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 придется по душе любому гурману.



Щука фаршированная

Блюдо
М.И. Гуревича
(1893-1976)

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.



Яблоки (антоновка) моченые

Блюдо
А.А. Демейки
(1899-1969)

Яблоки (антоновка) моченые - это самый легкий, вкусный, популярный способ заготовки фруктов на Руси. В старину яблоки мочили в кадлушках из дерева с использованием ржаной соломы, ароматизировали душистыми травами, листьями ягод и мяты.



Гастрономическая карта Соловьиного края. Кулинарные предпочтения знаменитых курян



Никита Сергеевич
Хрущёв



Иван Иванович
Барятинский



Вячеслав Михайлович
Клыкков



Георгий Васильевич
Свиридов



Василий Васильевич
Алехин



Афанасий Афанасьевич
Фет



Михаил Васильевич
Грешилов



Александр Александрович
Дейнека



Николай Сергеевич
Коротков



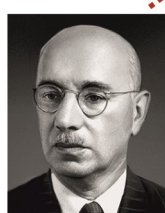
Георгий Иванович
Шелихов



Николай Николаевич
Асеев



Аркадий Петрович
Гайдар



Михаил Иосифович
Гуревич



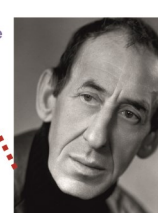
Константин Дмитриевич
Воробёв



Ефим Михайлович
Чепцов



Зинаида Евгеньевна
Серебрякова



Басов Владимир
Павлович



Михаил Семенович
Щепкин



Екатерина Алексеевна
Авдеева



Евгений Иванович
Носов



Серафим
Саровский



Надежда Васильевна
Плевицкая