

«ЦАРСКАЯ КУХНЯ ЛИВАДИЙСКОГО ДВОРЦА»

М. ПАЛЬЧУК

Стерлядь по-царски
или кулинарные
тайны Ливадии



«ЦАРСКАЯ КУХНЯ ЛИВАДИЙСКОГО ДВОРЦА»

М. ПАЛЬЧУК

*Стерлядь по-царски
или кулинарные
тайны Ливадии*

Научно-популярное издание



Симферополь
2008

«Посвящается моему любимому мужу Валерию»

ОТ АВТОРА

*«Уважение к прошлому - вот черта,
отличающая образованность от дикости»*

А. С. Пушкин

В современном мире процесс возрождения культурно-исторических традиций можно рассматривать как фактор интеграционных процессов образования, науки, культуры и общества в целом, поскольку государство, которое заботится о сохранении и развитии духовного наследия, вне всякого сомнения, выигрывает, создавая позитивные предпосылки своего будущего.

Долг каждого гражданина - содействовать процветанию родного края, духовному развитию своего Отечества, созданию общества с высоким уровнем культуры, интеллигентного по своей сути. Этому способствует изучение культурно-исторического наследия Крыма, одной из величайших страниц которого являются периоды Высочайших приездов царской семьи в свое южнобережное имение «Ливадия».

Восстановление кулинарных рецептов - сложный процесс по многим причинам, главная из которых - отсутствие архивных документов, отражающих кулинарные пристрастия разных сословий того времени. «Пищевая» история, как оказалась, почти никем не фиксировалась. Своеобразными источниками по истории «кулинарных нравов» являются так называемые поваренные книги, которых, к огромному сожалению, очень мало.

Как свидетельствуют немногочисленные, дошедшие до нас письменные источники, на стол русских царей в изобилии подавались различные яства, приготовленные по старорусским рецептам, многие из которых на сегодняшний день утеряны безвозвратно.

Искусство кулинарии - древнейшее из искусств. Оно имеет прошлое, настоящее и будущее, объединяя в себе кулинарный опыт многих поколений. А само приготовление пищи - процесс творческий: каждый может внести в него что-то новое, оригинальное, в соответствии со своим вкусом и знаниями. Правильно построенное питание должно способствовать сохранению здоровья и повышению трудоспособности. Академик И.П. Павлов отмечал, что «...нормальная и полезная еда есть еда с аппетитом, еда с испытываемым наслаждением».

При оформлении блюд и кулинарных изделий многое зависит от художественного вкуса мастера-повара, по сути «творца», его изобретательности, знания технологических процессов, правил подачи, четкого понимания значения красиво оформленных блюд.

Эти тонкости кулинарного мастерства были учтены при составлении рецептов, разработанных на основе современных требований к технологии приготовления пищи. Фактически, творческим коллективом кулинаров были не только вновь созданы утерянные рецепты и названия блюд меню царского стола Николая II, но и приготовлены эти уникальные блюда, представленные на 1-й научно-практической конференции «Царская кухня Ливадийского дворца». Именно по этим блюдам созданы фотоиллюстрации данного издания.

По рецептам, представленным в книге, можно приготовить изысканные, эстетически оформленные кушанья, как на предприятиях питания разных типов, так и в домашних условиях. Набор и количество продуктов на порцию приводится в граммах (весом брутто и нетто) либо в штуках.

Можно с уверенностью сказать, что блюда, приготовленные по восстановленным буквально «по крупицам» рецептам, удовлетворяют как вкусы гурманов и ценителей шедевров кулинарного мастерства, так и простых потребителей пищи.

В данном издании представлены сведения о кулинарных особенностях высочайшего стола последнего российского императора в периоды отдыха царской семьи в Ливадии, взятые из воспоминаний ближайшего придворного окружения и простых людей, верой и правдой служивших царю и Отечеству. В частности, по свидетельству царедворцев последнего российского императора Николая II, царская семья отличалась непривередливостью в выборе блюд и приверженностью к простой пище. В семье считалось, что еда должна быть не только вкусной и питательной, но, в первую очередь, сбалансированной, содержать все необходимые пищевые вещества - белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины. Однако придворные балы и званые обеды отличались изысканностью и обилием блюд.

Информация, представленная в книге, открывает новые возможности в организации предприятий ресторанного бизнеса и развития курортно-туристического комплекса в Автономной Республике Крым.

Хотелось бы выразить глубокую признательность тем, кто помогал в работе над книгой: инженерно-педагогическому коллективу Симферопольского высшего профессионального училища ресторанного сервиса и туризма, Почетному консулу и сотрудникам Почетного консульства Султаната Оман в Украине, дирекции и сотрудникам Государственного архива в Автономной Республике Крым, библиотекам Русского культурного центра Фонда «Москва-Крым», Ливадийского дворца-музея, Крымского республиканского краеведческого музея «Таврика», Центральной городской библиотеке им. К. Тренева, Ассоциации заповедников и музеев Автономной Республики Крым, Черноморской телерадиокомпании, ГТРК «Крым», региональным печатным средствам массовой информации.

Марина Пальчук

Содержание



5 Раздел I, Хлеб да соль (из истории русской кухни)

9 Глава 1. Эволюционный путь
развития русской кулинарии

15 Глава 2. От скромных обедов до
званых пиров

23 Раздел II. «Крым и семья Романовых»

25 Глава 1.
Южнобережные владения
царской семьи

29 Глава 2. Последний
император
Дома Романовых

33 Глава 3. «Милая сердцу
Ливадия...»

47 Раздел III, Высочайший стол двора Николая II

51 Глава 1. Пиршества и застолья Августейшего
двора

59 Глава 2. Меню
и восстановленные рецептуры блюд трапез
Николая II



60 2.1. Меню обеда
17 апреля 1912 года

80 2.2. Меню ужина
17 августа 1913 года

100 2,5, Меню обеда
5 октября 1913 года

116 2.4, Меню обеда
22 октября 1913 года

137 2.5, Меню обеда
6 декабря 1913 года

176 *Приложение 1.*
Кулинарный словарь

179 *Приложение 2.*
Меры веса
в старорусской кухне

180 *Приложение 3.*
Список основных
сокращений

181 *Использованные*

источники и литература 183 *Библиотечные*
фонды

