Щучьи котлеты и кухонные сонеты

«Историю усадебной кухни» теперь можно узнать в музее-заповеднике «Горки Ленинские» на новой музейной программе.

Невозможно представить себе полноценную жизнь русской усадьбы без гастрономической составляющей. И в дворянской, и в купеческой среде культура парадного и повседневного застолья имела свои традиции и сложившийся этикет.

«Музей-заповедник «Горки Ленинские» дает возможность познакомиться с гастрономической стороной усадебной жизни, с традициями кулинарного искусства». У нас великолепно сохранилась обстановка начала ХХ века. Реконструкция, проведенная последней дореволюционной владелицей усадьбы Зинаидой Григорьевной Морозовой-Рейнбот (вдовой известного мецената Саввы Морозова), превратила Горки в настоящую жемчужину Подмосковья. Столовая с великолепным гарнитуром из карельской березы, фарфором Императорского завода и хрусталём как будто сегодня ждёт гостей», – отмечает Алиса Бирюкова, директор музея-заповедника «Горки Ленинские».

Тематическая экскурсия «История усадебной кухни», погружая в русский усадебный быт, рассказывает посетителям о том, чем отличается поварня от кухни, кто готовил богатейшим людям России в начале прошлого века, как организовывалось достойное застолье вдали от знаменитых городских ресторанов, как праздновали свадьбы, зачем для прислуги сделали окна в подземелье.

В окружении великолепных интерьеров усадебного дома посетители узнают о том, как появились на русском столе такие, казалось бы, традиционные для него продукты как сыр, сливочное масло, сельдь, рис, сахар, виноградные вина, кофе, чай, фрукты, пряности... Гости увидят «закулисье» званых обедов – буфетную, подземный переход, усадебную кухню. Программа завершается дегустацией традиционных блюд и запомнится даже самым искушенным посетителям усадьбы «Горки».

В дегустационном сете, входящим в программу, гостям предлагается попробовать прозрачную уху из лабардана с луком пореем или сырный суп с опятами; пирожки домашние с капустой и картошкой или пирожки с капустой и курицей, холодную буженину, томленую в специях с зеленью, хреном и соленым огурчиком на ржаном хлебе; щучью котлетку с соусом тар-тар; вкуснейшую усадебную кашу с изюмом и цукатами, черносмородиновый кисель со взбитыми сливками.

Музейную программу «История усадебной кухни» смогу посетить дети от 9 лет и взрослые.

Продолжительность программы 80-90 минут.

Стоимость 1300 рублей.

Иллюстрации: <https://cloud.mail.ru/public/wb8c/p8BHus9jo>