

Во сколько обойдется домашний обед из трех блюд обычному томичу?

А не заморить ли нам червячка? Сконструировать настоящий сибирский обед из трех блюд: салат, суп-препантеньер, судачки с зеленью и, разумеется, компот. Чем мы хуже посетителей грибоедовского ресторана, меню в котором так аппетитно описал Булгаков в «Мастере и Маргарите»?

Возникает вопрос: почему на фоне резко взлетевших на продовольствие цен вместо привычных борща, котлет и салата из капусты набор таких изощренных блюд? Все просто: продукты для вышеописанного меню в сегодняшних реалиях обойдутся хозяйке несколько дешевле тех, что нужны на традиционные супы и второе. Ведь согласно последним данным Томскстата, за прошедшие полгода только на гречку и макароны цены стали «взрослее», поднявшись со 112 до 132 рублей за килограмм. Так что гарнир не кормит, а кусается сам.



Салат из свежих овощей

За месяц с мая по июнь подешевели свежие помидоры, капуста и огурцы, груши и виноград, зеленый чай. При этом более «кусачими» стали цены на молоко, картошку, хлеб и булочки, подсолнечное масло. Поэтому режем капусту, помидоры и огурец, поливаем постным маслом и выдавливаем целый лимон.

Килограмм обычных помидоров стоит 85 – 100 рублей, розовых – 240 – 260 рублей, черри – 340 – 380 рублей, тепличных – 199 – 240 рублей. Три вкусных помидора, таким образом, в среднем обойдутся в 50 рублей, пара огурцов, исходя из стоимости 80 рублей за килограмм – 30 – 40 рублей, маленький качан капусты – 30 рублей, средний лимон – 40 рублей, рафинированное подсолнечное масло – 139 рублей. Итого за салатик на семью придется выложить три сотни.

На первое

Итак, суп-препантеньер или жардиньер. Согласно книге П.М. Зеленко «Поварское искусство» за 1902 год, для такого первого понадобится говяжья кость, морковь, молодая картошка, зеленый горошек и за жарка из зелени: салат, лук-порей, щавель, шпинат. В некоторых вариантах вместо картошки использовалась репа, но этот

овощ найти непросто, так что оставим «второй хлеб» – картофель.

Цены за килограмм говядины в Томске: шейно-лопаточный отруб – 360 рублей, односортная – 285 рублей, суповой набор – 60 рублей. Берем суповой. Картошка – 49 рублей за килограмм, пара морковок обойдется в среднем в 20– 30 рублей, банку зеленого горошка «6 соток» можно найти за 80– 90 рублей. За всю зелень понадобится отдать 100 рублей. Таким образом, на кастрюлю супа, как и на салат, уйдет тоже триста рублей. На борщ, с учетом мясного куска, сметаны и капусты, пришлось бы выложить рублей на двести больше.

На второе

В той же поваренной книге Зеленко судака советуют «выдержать часа три-четыре на льду, свернуть в кольцо, обвязав нитками и отварить до кипения на решётке рыбного котла в курином бульоне». Честно говоря, не очень понятно, что значит на решетке рыбного котла, поэтому разберемся с судачками по-нашему, по-сибирски. Обваливаем в муке и зажарим. После чего обложим рыбу корнями сельдерея, петрушки, лука. В качестве гарнира – молодой картофель с горчичным майонезным соусом.

Молодого судака небольших размеров в Томске, в зависимости от магазина, можно найти по 350 рублей за килограмм. Плюс зелень, картошка, мука, соус и на выходе мы имеем 500 рублей.

На десерт

Килограмм компота – 100 – 150 рублей за килограмм, чай зеленый – 49 рублей за коробку, набор пирожных – 150 рублей. Plusуем и получаем 200 рублей. В общей сложности за обед из трех блюд с десертом обычная томская семья должна будет выложить 1300 рублей. А обедать нужно каждый день...

Стоит отметить, что больше всего за полгода в Томске подорожали жирный творог, сметана и яблоки. Томскстат уполномочен заявить, что средняя цена творога с января по июнь выросла на 38,86 рубля, яблоки — на 35,89 рубля, сметана — на 22,91 рубля, сахар-песок — на 22,83 рубля, мука — на 7 рублей. Стоимость на охлажденных кур осталась почти такой же, поднявшись в цене на один рубль. Зато пакетик черного перца просто ужасает своей ценой, во всяком случае, в «Абрикосе» он стоит... 154 рубля! Как и кто формировал стоимость – великая торговая тайна.

А



еще раньше готовили перепела по-генуэзски. Цельных перепелов предполагалось обмакнуть в майонезный соус с тёртым пармезаном, потом отправить в растопленное сливочное мало, обваливать в сухарях и жарить на решётке. По воспоминаниям Булгакова, в меню прошлого века имелась «стерлядь кусками, переложенными

раковыми шейками и свежей икрой, яйца-кокот с шампиньоновым пюре в чашечках, филейчики из дроздов с трюфелями».

Из всего этого благолепия сегодня себе можно позволить разве что пюре из шампиньонов. Хотя наши сибирские хозяйки и кашу из топора сварить могут, особенно те, кто пережил кулинарию 90-х. Похоже, придется вспомнить рецепты.

Автор: Анна Леро © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ТОМСК 👁 18157 14.07.2022, 20:41
🔒 428

URL: <https://babr24.com/?IDE=231807> Bytes: 4836 / 4618 Версия для печати

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:
tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)