

Во сколько сибирякам обойдется тушеная козлятина с овощами от Робинзона Крузо

Оказывается, у литературного персонажа Робинзона Крузо есть собственный день в календаре памятных дат – 1 февраля. Он так и называется – День Робинзона Крузо. Именно в первый день последнего зимнего месяца в 1709 году на необитаемом острове архипелага Хуан Фернандес в Тихом океане, недалеко от Чили, моряки нашли бывшего морского «волка» – пирата по имени Александр Селкирк, ставшего прототипом литературного героя Робинзона Крузо.

Немного истории

Впервые столь необычный праздник начали отмечать в 1999 году, когда статусное американское издание «Chase`s Calendar of Events», где публиковались все интересные праздники и самые разные инфоповоды к памятным датам, предложило внести в сборник и дату спасения шотландского боцмана. Как Селкирк оказался в изоляции от людей и цивилизации?

Когда Александру исполнилось 27 лет, он получил должность боцмана на корабле «Сэнк пор», входящем в состав флотилии под командованием некоего Уильяма Дампира. Последний отличался крайне мерзким и склочным характером и постоянно «троллил», как сказали бы сейчас, Селкирка, изводил его разными придирами. После очередного конфликта, едва не перешедшего в драку, боцман в ярости попросил высадить его на первом попавшемся острове. Им оказался Мас-а-Тьерра, и капитан с удовольствием выставил Селкирка с корабля. На долгие пять лет Александр остался на этом отрезанном от всего мира куске земли.

За время своего отшельничества Селкирк не бедствовал так, как Робинзон Крузо. У боцмана, в отличие от литературного героя, имелось ружье, топор, нож, огниво, котел, пара фунтов табака, сундучок, навигационные приборы. А также Библия и другие книги духовного содержания, а также справочная литература по навигации. Все эти вещи ему оставили товарищи, не желая, чтобы Селкирк погиб. Благодаря инструментам экстремал-моряк сумел построить целых две деревянные хижины с наблюдательным пунктом. Через некоторое время он пожалел о своей горячности и очень хотел вернуться домой, высматривая в океане какое-нибудь судно. Но спасло Селкирка только через пять лет английское судно «Герцог» во главе с капитаном Вудсом Роджерсом.

Голод – не тетка

Робинзон Крузо за время пребывания на острове научился многому, в том числе и приготовлению разных блюд. Самое любимое из них – козлятина, запеченная с овощами. Варил он из этого мяса и бульон.

«Я принес козленка домой и в тот же вечер снял с него шкуру и выпотрошил его; потом, отрезав хороший кусок свежей козлятины, сварил ее в глиняном горшке, и у меня вышел отличный бульон. Я начал есть сам, затем угостил Пятницу. Ему понравилась еда, только он удивился, зачем я ем суп и мясо с солью», – от лица своего героя пишет Дефо.

Почему бы нам не почувствовать себя хотя бы на один день робинзонами и не приготовить обед по рецепту самого известного литературного островитянина? Конечно, добыть козленка в городских условиях не так просто, поэтому можно заменить козлятину на баранину. Итак, во сколько новосибирцам обойдется такая трапеза?

сливочное масло – 3 столовых ложки – 120 рублей пачка;

лук репчатый – 2 головки – 30 рублей;

сладкий перец – одна штука – 30-40 рублей;

козлятина – один килограмм – 500 рублей;

баранина – один килограмм – 500 рублей;

томаты (консервированные) – пять штук – 120 рублей банка;

рис – два стакана – 100 рублей за килограмм;

соль, перец – по вкусу.

Итого: выходит порядка 1000 рублей. Вполне приемлемо, учитывая нынешние цены на продукты.

Как готовим? Да очень просто. Лук и перец перемешиваем и обжариваем в масле. Рис отвариваем отдельно. В казан кладем обжарку, томаты и мясо, и тушим полтора часа на среднем огне. Потом в казан добавляем рис и все перемешиваем. Сверху посыпаем зеленью – чем больше, тем лучше.



Пы-сы

К слову сказать, посуда у Робинзона появилась только спустя три года, как он оказался на острове, когда он научился лепить ее из глины. Тогда же он выпек и свой первый хлеб в виде лепешек. Мы можем заменить лепешки Крузо на лаваш или другой хлеб.

«Накормив моего дикаря вареной козлятиной и бульоном, я решил угостить его на другой день той же козлятиной в виде жаркого. Изжарил я её над костром, как это нередко делается у нас в Англии. По бокам костра втыкают в землю две жерди, сверху укрепляют между ними поперечную жердь, вешают на неё кусок мяса и поворачивают его над огнём до тех пор, пока не изжарится. Все это сооружение Пятнице очень понравилось. Когда же он отведал жаркого, восторгу его не было границ».

Приятного аппетита и, конечно, восторгов без границ от жаркого!

Фото: i.pinimg.com

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, КУЛЬТУРА, НОВОСИБИРСК 👁 89765
01.02.2024, 12:01 🔄 311

URL: <https://babr24.com/?IDE=256046> Bytes: 4751 / 4556 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

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

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:
nsk.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: krsyar.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: equatoria@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](#)