

# Обед для Льва. Во сколько томичам обойдутся пирожки с яблоками от графини Софьи Толстой

Яблочный Спас прошел в конце августа, но яблочные пирожки – понятие внесезонное, их можно готовить хоть каждую неделю. К слову сказать, яблоки – единственный фрукт, который упоминается почти во всех народных эпосах, сказках и песнях. Есть оно даже и в немецком эпосе «Песнь о Нибелунгах», в грузинской сказке «Иван-заря», где яблоки помогали рождению детей, у братьев Гримм, у Пушкина и еще много где.

«Помню, когда я болела и ничего не хотела есть, мне Лев Николаевич принес два чудесных яблока. Не привыкшая к столь редким проявлениям нежности со стороны моего мужа, я вынула семечки из этих яблок и посадила их в горшки с землей, чтобы выросли яблоки и напоминали мне о его любви», – писала Софья Толстая в своей книге «Моя жизнь».

## Немного истории

Потом Софья Андреевна будет печь своему гениальному мужу пирожки с яблоками, которые будут любить все. У нее в специальной поваренной книге, которую вела графиня будет даже отдельная рубрика – «Обед для Льва». Этот сборник рецептов издавался лишь однажды — в 1991 году тиражом всего 1000 экземпляров. Как появилась эта уникальная книга?

В 1862 году будущий литературный гений Лев Толстой и дочь московского врача Сонечка Бернс поженились. Став графиней, Софья Андреевна взяла в свои руки и яснополянское имение. Она заботилась буквально обо всем: доме, саде, полях, крестьянах, сколько рубашек заказать детям и какие обеды подавать на неделе. Традиционно хозяйки дворянских усадеб вели подробные счетные книги, но Софья Андреевна не была фанаткой гроссбуха. Она завела себе записную книжку, в которую вносила всю важную для себя информацию. Так появились: рецепт говядины Стуфато, кекс лучший Зенгера, пастила яблочная Марии Афанасьевны Фет, состав духов, состав средства от тараканов и многое другое.



### **Собственно, пирожки**

Что понадобится для изготовления толстовских пирожков и во сколько это обойдется томичам?

0,5 килограмма муки – 60 рублей;

250 граммов масла – 100 рублей;

125 граммов сахара – 100-120 рублей;

1 яйцо;

1/2 чашки сливок – 50 рублей;

1 килограмм яблок – 100 рублей.

Итого: порядка 500-600 рублей – просто отличное сочетание цены и вкусоности.

Готовим следующим образом: муку, масло и сахар растереть на доске руками. Честно говоря, сложно себе представить, как это, но в книжке Софьи Андреевны указан именно такой способ. Вероятно, это можно сделать и в обычной миске. Потом яйцо и сливки соединить и добавить в тесто. Все смешать и раскатать на кругляши. Важно: яблоко надо очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам и положить яблоко, посыпанное сахаром, на тесто. То есть ни резать, ни натирать на терке их не нужно. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов.

Упоминание о пирожках с яблоками есть и у Куприна в его известном произведении «Поединок».

«Ромочка, да что это с вами? Чему вы обрадовались? — сказала она, смеясь, но все еще пристально и с любопытством вглядываясь в Ромашова. — У вас глаза блестят. Пойдите, я вам калачик принесла, как арестованному. Сегодня у нас чудесные яблочные пирожки, сладкие... Степан, да несите же корзинку».

К слову, сам автор «Ямы» и «Гранатового браслета» слыл настоящим гурманом. Он описывал белые лоханки с мочеными яблоками, пересыпанными клюквой так аппетитно, что сразу хотелось их попробовать и не только их. А еще Куприн говорил, что не стоит бояться жизни.

«Главное — не бойтесь вы, не бойтесь жизни: она весёлая, занятная, чудная штука, эта жизнь».

Фото: [itd2.mycdn.me](https://itd2.mycdn.me)

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, ОБЩЕСТВО, ТОМСК 👁 8397 07.10.2024, 21:01 🔄 115  
URL: <https://babr24.com/?IDE=265809> Bytes: 3661 / 3476 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 Томской области:  
[tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Автор текста: **Анна Леро**.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Прислать свою новость

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)