Винегрет

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

**Винегре́т** ([фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *vinaigrette*, от *vinaigre* — «[уксус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81)»[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-1)) — холодное блюдо [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), [закуска](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0)[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_709d5e0d341011c9-2), разновидность [салата](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82_(%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE)), обязательным ингредиентом которого в современной кулинарии является отварная или печёная [свёкла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D1%91%D0%BA%D0%BB%D0%B0)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_b966ad21b9662e0c-3)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_0592aec1734a622d-4)[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_fb5f6647247a36f8-5)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7dc05a53051e085e-6)[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_5611fc74e4ca13c3-7)[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_31f80fa6df5fdaf3-8). Наряду с [оливье](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D1%8C%D0%B5_(%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82)) являлся традиционным салатом [советской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), уступая ему в благородности и праздничности[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-9).

Основной рецепт винегрета — овощной, помимо свёклы для него требуются отварные морковь и картофель, [зелёный](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D1%83%D0%BA) или [репчатый лук](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA_%D1%80%D0%B5%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B9), [квашеная капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) или [солёные огурцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B). Нарезанную свёклу перед смешиванием с другими нарезанными овощами заправляют отдельно растительным маслом для сохранения окраски[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7dc05a53051e085e-6). В зависимости от рецепта в винегрет также добавляют свежие или [маринованные помидоры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%8B), [зелёный консервированный горошек](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%B5%D0%BA)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7dc05a53051e085e-6)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7052690bd9ef617c-10).

На основе овощного винегрета готовят мясные, грибные и рыбные варианты[[11]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_50714125f9c4ace3-11). Для мясного винегрета подходят отварное или жареное мясо[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_5611fc74e4ca13c3-7), [консервированное мясо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%88%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BE_(%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D1%8B))[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_cead5129b00b0da1-12), птица, [кролик](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7052690bd9ef617c-10). В грибной винегрет идут [солёные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B) и [маринованные грибы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B), в рыбный — соответственно [отварная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0), [припущенная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7052690bd9ef617c-10)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_73bc9a8d8b2e8fa4-13) и [копчёная рыба](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BF%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D1%8B)[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_42062a7ace6b9f17-14), [балык](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BB%D1%8B%D0%BA)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7052690bd9ef617c-10), свежая и [солёная сельдь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%BB_%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85), разделанная на чистое [филе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B5), кальмары[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7dc05a53051e085e-6), мидии и [морская капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_(%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE))[[15]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-15). Овощные винегреты заправляют [растительным маслом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), [салатной заправкой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7052690bd9ef617c-10), в мясных и рыбных допускается [майонез](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7). Готовый винегрет подают в [салатниках](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%BA), уложенным горкой и украшенным [карбованными](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B3_(%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F)" \o "Карвинг (кулинария)) отварными овощами, листьями салата и посыпанным зеленью[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_73bc9a8d8b2e8fa4-13)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_7dc05a53051e085e-6), в [ресторанном оформлении](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F&action=edit&redlink=1) мясных и рыбных винегретов используются соответственно мясное или рыбное [желе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B8%D0%BA)[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_42062a7ace6b9f17-14).

По сведениям [В. В. Похлёбкина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), в богатой постными блюдами старинной русской кухне овощи готовили по отдельности, не смешивая между собой. Комбинированные овощные блюда появились в русской кухне в XIX веке под влиянием [французской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)[[16]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-16). Во Франции на рубеже XVIII—XIX веков салаты стали готовить не только зелёными из салата-[латука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D1%83%D0%BA) и других [листовых овощей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8) и пряных трав, но и из отваренных корнеплодов. Корнеплоды, «подземные» овощи, считались «нечистыми» и в сыром виде в зелёные салаты не допускались. Чтобы забить неприятный для [гурмэ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%83%D1%80%D0%BC%D1%8D" \o "Гурмэ) того времени земляной привкус, в салаты из отваренных корнеплодов добавляли солёные и квашеные овощи, [каперсы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8B) и маслины и сдабривали их более резкой и острой уксусной, [винегретной заправкой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0)[[17]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_50ac319643105734-17).

[А. В. Павловская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F,_%D0%90%D0%BD%D0%BD%D0%B0_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) видит в истории винегрета, простого блюда с непростой судьбой, много парадоксов: при французском названии у него абсолютно русское содержание, возникнув в аристократической среде, он превратился в символ простоты и в чём-то плебейства, неизвестный до революции простому народу, он стал одним из самых популярных советских блюд[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_0879ffa37b8d8581-18). По мнению [А. А. Зимина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), винегрет наряду с [котлетой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%82%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%B0) — распространённый в русской кухне случай подмены понятий[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-19). Слово «винегрет» на русском языке в «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дисталлаторском» 1795 года означает [соус из уксуса и масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0)[[20]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_62946fdbe7e37c71-20). В сочинении по домоводству [Н. П. Осипова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C)) «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» 1794 года «венигрет» предлагается готовить из [филе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B5) отварной рыбы с каперсами, анчоусами, оливками, мелкими огурцами и свёклой под соусом из уксуса, [прованского масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) и горчицы[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-21). Согласно легендам, название «винегрет» русским закускам с уксусной заправкой дали французские повара, появившиеся в России в начале XVIII века, а крёстным отцом винегрета считается знаменитый повар [Талейрана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%B9%D1%80%D0%B0%D0%BD-%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80,_%D0%A8%D0%B0%D1%80%D0%BB%D1%8C_%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%B4%D0%B5) [Антуан Карем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BC,_%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8_%D0%90%D0%BD%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BD), которого к императорскому двору в Санкт-Петербург прислал [П. И. Багратион](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BE%D0%BD,_%D0%9F%D1%91%D1%82%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87)[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-22). По легенде, Карем не только реформировал императорскую кухню [Александра I](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_I) на французский лад, но и живо интересовался русской кухней. Однажды его внимание привлекла жидкость с запахом уксуса, которой русские повара поливали салат из свёклы, огурцов и дичи, и он переспросил: «Винегр?» Из «[Записок современника](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8_%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0)» [С. П. Жихарева](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2,_%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BF%D0%B0%D0%BD_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) следует, что кушанье «винегрет» было известно в Петербурге ещё как минимум за десять лет до прибытия Карема[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82" \l "cite_note-_12701ea26f768a93-23). С середины XIX века винегретом в России называли не только салат из отваренных овощей под уксусной заправкой[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_709d5e0d341011c9-2), но, по определению в [Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%B3%D0%B0%D1%83%D0%B7%D0%B0_%D0%B8_%D0%95%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B0), и «смеси мяса, дичи, рыб и других остатков кушаний», нарезанных на мелкие кусочки с зеленью и овощами под [салатным соусом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0) или [майонезом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7)[[24]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-24). По сведениям [Н. И. Ковалёва](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9)), под влиянием русского винегрета [А. Дюма](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%8E%D0%BC%D0%B0,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_(%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%86)) создал собственный именной салат[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-22)[[25]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-25) из варёной свёклы с припущенными [трюфелями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%8E%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C), картофелем и сельдереем в заправке из прованского масла, уксуса, растёртых желтков [варёных яиц](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%BE) и [консервированного тунца](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%82%D1%83%D0%BD%D0%B5%D1%86&action=edit&redlink=1), толчёных [анчоусов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%87%D0%BE%D1%83%D1%81%D1%8B), рубленых корнишонов и яичных белков. По утверждению П. М. Зеленко, Дюма как-то целую зиму угощал этим салатом гостей на званых ужинах по средам в [Париже](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B6)[[26]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_9248fb272a23b475-26).

Из черновиков [А. С. Пушкина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) известно, что в описании обеда в XVI строфе первой главы «[Евгения Онегина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%9E%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D0%BD)» наряду с [ростбифом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B1%D0%B8%D1%84), [трюфелями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%8E%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C), [страсбургским пирогом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%B1%D1%83%D1%80%D0%B3%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3), [лимбургским сыром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%B1%D1%83%D1%80%D0%B3%D0%B5%D1%80) и золотым ананасом в двух вариантах на месте строки «Французской кухни лучший цвет» фигурировали «двойной [бекас](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%81) и винегрет» и «[vol-au-vent](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD" \o "Волован) и vinaigrette»[[27]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-27). В «[Шинели](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BB%D1%8C_(%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%8C))» [Н. В. Гоголя](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) ужин в доме помощника столоначальника состоял из винегрета, холодной телятины, [паштета](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%88%D1%82%D0%B5%D1%82), кондитерских пирожков и [шампанского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5)[[28]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-28). В рассказе «Святая ложь» [А. И. Куприна](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) мать угощала Семенюту солёной севрюжинкой, [студнем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D1%86) или винегретом с селёдкой и вкусным чёрным хлебом[[29]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-29). В «[Пошехонской старине](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%88%D0%B5%D1%85%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0)» [М. Е. Салтыкова-Щедрина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%82%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2-%D0%A9%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) скаредная барыня Анна Павловна собирается использовать обрезочки от испортившейся в жару жареной бараньей ноги на винегрет[[30]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-30). [А. О. Смирнова-Россет](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B0_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) в мемуарах язвительно называла «подленьким» винегрет из остатков говядины со свёклой и солёными огурцами, который подавали на ужин в доме [П. В. Хавского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%9F%D1%91%D1%82%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87)[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_12701ea26f768a93-23)[[31]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-31).

По мнению В. В. Похлёбкина, в классическом русском рецепте в винегрете обязательно присутствует рубленое крутое яйцо и вымоченная в молоке измельчённая сельдь, но нет квашеной капусты, его заправляют смесью слабого уксуса, растительного масла, соли и чёрного перца[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_709d5e0d341011c9-2). В [словаре В. И. Даля](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0) для винегрета с сельдью зафиксировано слово «сельдянка»[[32]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-32). В русских дореволюционных [кулинарных книгах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0) под названием «винегрет» фигурируют самые разнообразные блюда. В «[Подарке молодым хозяйкам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BA_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D1%8B%D0%BC_%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D0%BA%D0%B0%D0%BC)» [Е. И. Молоховец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86,_%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) обнаруживаются рецепты винегрета как со свёклой (из картофеля и белой фасоли в качестве [гарнира](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%80) к отварной [говядине](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B2%D1%8F%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0)), так и без неё (из картофеля и селёдки с луком и каперсами в салатной заправке из [оливкового масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), горчицы, уксуса и яичных желтков)[[33]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_291de3cf46301dfc-33), а также горячий винегрет с [артишоком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%88%D0%BE%D0%BA), [цветной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) и [савойской капустой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), [кольраби](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B8) и морковью, отваренными и затем запечёнными со [шпиком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BF%D0%B8%D0%BA) и варёным [языком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B7%D1%8B%D0%BA_(%D1%81%D1%83%D0%B1%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82)). Под названием «лейпцигский горячий винегрет» Е. И. Молоховец приводит рецепт немецкого блюда «[лейпцигская всячина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%B9%D0%BF%D1%86%D0%B8%D0%B3%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D1%81%D1%8F%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B0)»[[34]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_d1ad6839f16f8a29-34). [Е. А. Авдеева](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D0%B4%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B0,_%D0%95%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0) в «Полной поваренной книге русской опытной хозяйки» рекомендует готовить мясной винегрет «из остатков всякого [жаркого](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B5)» со свежими и солёными огурцами, свёклой, [крутыми яйцами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%B0) и обваренными груздями и заправлять его вымоченными и протёртыми [молоками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B8) от солёной сельди в смеси с прованским маслом, уксусом и горчицей[[35]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_82cc0cb5060370d2-35). Винегрет из рыбы у Е. А. Авдеевой представляет собой [ланспик](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B8%D0%BA" \o "Ланспик) из [жареной рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0) с огурцами, маринованными грибами и каперсами[[36]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_85a2477f844c085f-36). В «Поварском искусстве» П. М. Зеленко рыбный винегрет предлагалось готовить на основе [маседуана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%B5%D0%B4%D1%83%D0%B0%D0%BD) из моркови, репы, цветной капусты, головок спаржи, зелёной фасоли и горошка с холодной рыбой, раковыми шейками и небольшими кусками омара под [горчичным соусом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81), а для мясного на той же овощной основе нарезать телятину или дичь мелкими кубиками («[сальпиконом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BF%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD" \o "Сальпикон)») или маленькими ломтиками («бланкетом»). По этим рецептам в винегреты можно добавить маринованную бруснику, крыжовник и вишню[[37]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-37). Необычные рецепты фруктового винегрета с яблоками, грушами, апельсинами, мандаринами, картофелем, морковью и горошком под майонезом или из картофеля с яйцом и консервированными [фаршированным перцем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86) или [тушёнкой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%88%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BE_(%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D1%8B)) приведены в «[Книге о вкусной и здоровой пище](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5)» 1954 года[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-_cead5129b00b0da1-12).

Сохранявшаяся долгое время путаница с рецептами блюда — сама по себе уже «винегрет» в переносном значении этого слова, «беспорядочное смешение разнородных понятий, явлений»[[38]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-38). Такое значение в русском языке есть ещё у другого русского блюда — [окрошки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BA%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%BA%D0%B0), и именно через «окрошку без [кваса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81)» даёт определение винегрету в своём словаре [В. И. Даль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87)[[39]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-39). Винегрет в переносном значении часто встречается у русских литераторов. В наброске «Преферанс и солнце» [Н. А. Некрасов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) от лица петербуржского чиновника размышляет об осени: «И все воображают себе в приманчивой перспективе слякоть, холод, грязь и тот винегрет, который с особенным искусством приготовляется в Петербурге из дождя, снега, тумана, крупы, изморози и иных других материалов, совершенно необъяснимых уму смертного»[[40]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-40). У [Н. В. Гоголя](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) в «Гетьмане» наполненный народом двор напомнил Остранице блюдо винегрета[[41]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-41). Беспорядочным винегретом называет [М. Е. Салтыков-Щедрин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%82%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2-%D0%A9%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) институтско-опереточное образование Анниньки в «[Господах Головлёвых](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0_%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D1%91%D0%B2%D1%8B)»[[42]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-42). [В. Г. Белинский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%92%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%BD_%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) повествует о петербуржском журнальчике, который угощает его «винегретом не только из ругательств и клевет, […] но даже из похвал»[[43]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-43).

Русское блюдо винегрет встречается в переводах на русский язык «[Фауста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%83%D1%81%D1%82_(%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F))» [И. В. Гёте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%91%D1%82%D0%B5,_%D0%98%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD_%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B3_%D1%84%D0%BE%D0%BD) и «[Дон Кихота](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BD_%D0%9A%D0%B8%D1%85%D0%BE%D1%82_(%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%BD))» [М. де Сервантеса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%81,_%D0%9C%D0%B8%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B4%D0%B5). В первой части «[Фауста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%83%D1%81%D1%82_(%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F))» [И. В. Гёте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%91%D1%82%D0%B5,_%D0%98%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD_%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B3_%D1%84%D0%BE%D0%BD) [Н. А. Холодковский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) заменил винегретом [рагу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%B3%D1%83): «И будет пёстрый винегрет / Поддельным пламенем согрет»[[44]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-44). У [Б. А. Коржевского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%90%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) и [А. А. Смирнова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3)) в первых строках [романа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BD_%D0%9A%D0%B8%D1%85%D0%BE%D1%82_(%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%BD)) [М. де Сервантеса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%81,_%D0%9C%D0%B8%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B4%D0%B5) [Дон Кихот](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BD_%D0%9A%D0%B8%D1%85%D0%BE%D1%82) ужинает винегретом, а не [сальпиконом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BF%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD" \o "Сальпикон), как в оригинале[[45]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_note-45).

Примечания

* 1. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-1) [винегрет](http://starling.rinet.ru/cgi-bin/response.cgi?root=%2Fusr%2Flocal%2Fshare%2Fstarling%2Fmorpho&basename=morpho\vasmer\vasmer&first=1&text_word=%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82&method_word=beginning&ww_word=on&ic_word=on&sort=word&encoding=utf-rus) // [Этимологический словарь русского языка](http://etymolog.ruslang.ru/vasmer.php?id=316&vol=1) = [Russisches etymologisches Wörterbuch](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0_%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0" \o "Этимологический словарь русского языка Макса Фасмера) : в 4 т. / авт.-сост. [М. Фасмер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80,_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81) ; пер. с нем. и доп. чл.‑кор. АН СССР [О. Н. Трубачёва](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B0%D1%87%D1%91%D0%B2,_%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B3_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), под ред. и с предисл. проф. [Б. А. Ларина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — Изд. 2-е, стер. — М. : [Прогресс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1986. — Т. I : А—Д. — С. 316.
  2. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_709d5e0d341011c9_2-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_709d5e0d341011c9_2-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_709d5e0d341011c9_2-2) [В. В. Похлёбкин, 2015](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD2015).
  3. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_b966ad21b9662e0c_3-0) [Основы кулинарии, 1941](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B81941).
  4. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_0592aec1734a622d_4-0) [Л. А. Маслов, 1966](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9B._%D0%90._%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B21966).
  5. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_fb5f6647247a36f8_5-0) [Культура питания, 1993](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9A%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F1993).
  6. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-4) [Н. А. Анфимова, 2008](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9D._%D0%90._%D0%90%D0%BD%D1%84%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B02008).
  7. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_5611fc74e4ca13c3_7-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_5611fc74e4ca13c3_7-1) [А. И. Мглинец, 2010](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%90._%D0%98._%D0%9C%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%862010).
  8. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_31f80fa6df5fdaf3_8-0) [А. С. Ратушный, 2016](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%90._%D0%A1._%D0%A0%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%88%D0%BD%D1%8B%D0%B92016).
  9. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-9) *Кушкова А.* [В центре стола: зенит и закат салата «Оливье»](https://magazines.gorky.media/nlo/2005/6/v-czentre-stola-zenit-i-zakat-salata-olive.html) // [Новое литературное обозрение](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_(%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB)) : филологический журнал. — 2005. — № 6 (76). [Архивировано](https://web.archive.org/web/20191225045819/https:/magazines.gorky.media/nlo/2005/6/v-czentre-stola-zenit-i-zakat-salata-olive.html) 25 декабря 2019 года.
  10. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7052690bd9ef617c_10-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7052690bd9ef617c_10-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7052690bd9ef617c_10-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7052690bd9ef617c_10-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_7052690bd9ef617c_10-4) [В. В. Усов, 2017](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B22017).
  11. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_50714125f9c4ace3_11-0) [В. М. Ковалёв, 1989](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%92._%D0%9C._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21989).
  12. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_cead5129b00b0da1_12-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_cead5129b00b0da1_12-1) [Книга о вкусной и здоровой пище, 1954](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B51954).
  13. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_73bc9a8d8b2e8fa4_13-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_73bc9a8d8b2e8fa4_13-1) [Кулинария, 1955](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F1955).
  14. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_42062a7ace6b9f17_14-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_42062a7ace6b9f17_14-1) [А. И. Мглинец, 2014](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%90._%D0%98._%D0%9C%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%862014).
  15. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_15-0) [В. В. Усов, 2007](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B22007).
  16. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-16) [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Русская кухня // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 8, 11. — 304 с.
  17. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_50ac319643105734_17-0) [Занимательная кулинария, 1983](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%97%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F1983).
  18. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_0879ffa37b8d8581_18-0) [А. В. Павловская, 2015](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%90._%D0%92._%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F2015).
  19. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-19) [Коммерсантъ: Русское бедное](https://www.kommersant.ru/doc/2689192). Дата обращения: 3 января 2023. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20210304160757/https:/www.kommersant.ru/doc/2689192) 4 марта 2021 года.
  20. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_62946fdbe7e37c71_20-0) [С. И. Рагель, 2018](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%A1._%D0%98._%D0%A0%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C2018).
  21. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-21) [*Осипов Н. П.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C)) Венигрет из разных рыб // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 33. — 219 с.
  22. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_22-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_22-1) [Н. И. Ковалёв, 2000](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B22000).
  23. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_12701ea26f768a93_23-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_12701ea26f768a93_23-1) [И. Сокольский, 2013](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%98._%D0%A1%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B92013).
  24. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-24) [Винегрет](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%AD%D0%A1%D0%91%D0%95/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82) // [Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%B3%D0%B0%D1%83%D0%B7%D0%B0_%D0%B8_%D0%95%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B0) : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.
  25. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-25) [*Erhard Gorys*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81,_%D0%AD%D1%80%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B4)*.* Dumassalat // Das neue Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück. — München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997. — S. 122. — 599 S. — [ISBN 3-423-36008-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/3423360089).
  26. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_9248fb272a23b475_26-0) [П. М. Зеленко, 1902](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9F._%D0%9C._%D0%97%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE1902), Салат по способу Александра Дюма, с. 388—389.
  27. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-27) [*Набоков В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Глава первая, XVI, варианты // Комментарий к роману А. С. Пушкина «Евгений Онегин» / Перевод с английского. — СПб.: «Искусство - СПБ», «Набоковский фонд», 1999. — С. 131—132. — 928 с. — 5000 экз. — [ISBN 5-210-01490-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5210014908).
  28. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-28) [*Гоголь Н. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Шинель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BB%D1%8C_(%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%8C)) // Полное собрание сочинений и писем: В 17 т. Повести / Сост., подгот. текстов и коммент. [И. А. Виноградова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2,_%D0%98%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), [В. А. Воропаева](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D0%B5%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87). — М.: Издательство Московской Патриархии, 2009. — Т. 3. — С. 133. — 688 с. — 1000 экз. — [ISBN 978-5-88017-087-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785880170876).
  29. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-29) [*Куприн А. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Святая ложь // Полное собрание сочинений в десяти томах. Повести. Рассказы. Очерки. Апокрифы. — М.: Воскресенье, 2007. — Т. 5. — С. 228. — 536 с. — 4000 экз. — [ISBN 978-5-88528-529-2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785885285292).
  30. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-30) [*Салтыков-Щедрин М. Е.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%82%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2-%D0%A9%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Господа Головлёвы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0_%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D1%91%D0%B2%D1%8B) // Собрание сочинений в двадцати томах. [Пошехонская старина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%88%D0%B5%D1%85%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0). Забытые слова. Автобиографии / Редактор В. Фридлянд. — М.: «[Художественная литература](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE))», 1975. — Т. 17. — С. 40. — 624 с. — 52 500 экз.
  31. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-31) [*Смирнова-Россет А. О.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B0_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) Баденский роман // Дневник. Воспоминания / Ответственный редактор [В. Э. Вацуро](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%86%D1%83%D1%80%D0%BE,_%D0%92%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC_%D0%AD%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — М.: [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1989. — С. 287. — 789 с. — (Литературные памятники). — 40 000 экз.
  32. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-32) [Селедка](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%A2%D0%A1%D0%942/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BA%D0%B0) : сельдянка // [Толковый словарь живого великорусского языка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [В. И. Даль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — 2-е изд. — СПб. : Типография [М. О. Вольфа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84,_%D0%9C%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1882. — Т. 4. — С. 175.
  33. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_291de3cf46301dfc_33-0) [Е. И. Молоховец, 2012](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%95._%D0%98._%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%862012), Винегрет из картофеля и селёдки. Винегрет другим способом, с. 158.
  34. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_d1ad6839f16f8a29_34-0) [Е. И. Молоховец, 2012](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%95._%D0%98._%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%862012), Горячий винегрет из зелени и кореньев. Лейпцигский горячий винегрет, с. 167—168.
  35. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_82cc0cb5060370d2_35-0) [Е. А. Авдеева, 1875](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%95._%D0%90._%D0%90%D0%B2%D0%B4%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B01875), Винегрет, с. 120.
  36. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_85a2477f844c085f_36-0) [Е. А. Авдеева, 1875](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%95._%D0%90._%D0%90%D0%B2%D0%B4%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B01875), Винегрет из рыбы, с. 126.
  37. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_37-0) [П. М. Зеленко, 1902](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#CITEREF%D0%9F._%D0%9C._%D0%97%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE1902).
  38. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-38) [Большой толковый словарь](http://gramota.ru/slovari/dic/?word=%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82&all=x). Дата обращения: 16 июня 2022. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20220520195220/http:/gramota.ru/slovari/dic/?word=%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82&all=x) 20 мая 2022 года.
  39. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-39) [Винегрет](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%A2%D0%A1%D0%942/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82) // [Толковый словарь живого великорусского языка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [В. И. Даль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — 2-е изд. — СПб. : Типография [М. О. Вольфа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84,_%D0%9C%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1880. — Т. 1. — С. 208.
  40. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-40) [*Некрасов Н. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Преферанс и солнце // Полное собрание сочинений и писем: В 15 томах. Статьи, фельетоны, заметки 1841—1861. — СПб.: [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1995. — Т. 12. — С. 175. — 507 с. — 2000 экз. — [ISBN 5-02-028151-4](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5020281514).
  41. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-41) [*Гоголь Н. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Гетьман. Глава V // Полное собрание сочинений и писем: В 17 т. Юношеские опыты. Первоначальные редакции / Сост., подгот. текстов и коммент. [И. А. Виноградова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2,_%D0%98%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), [В. А. Воропаева](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D0%B5%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87). — М.: Издательство Московской Патриархии, 2009. — Т. 7. — С. 114. — 816 с. — [ISBN 978-5-88017-087-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785880170876).
  42. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-42) [*Салтыков-Щедрин М. Е.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%82%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2-%D0%A9%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Господа Головлёвы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0_%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D1%91%D0%B2%D1%8B) // Собрание сочинений в двадцати томах. [Господа Головлёвы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0_%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D1%91%D0%B2%D1%8B). [Убежище Монрепо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B1%D0%B5%D0%B6%D0%B8%D1%89%D0%B5_%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D1%80%D0%B5%D0%BF%D0%BE). [Круглый год](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D0%BE%D0%B4_(%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA)) / Редактор [С. Розанова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%A1%D1%83%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0_%D0%90%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0). — М.: «[Художественная литература](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE))», 1972. — Т. 13. — С. 154. — 814 с. — 52 500 экз.
  43. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-43) [*Белинский В. Г.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%92%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%BD_%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) От Белинского // Полное собрание сочинений. Статьи и рецензии. Основания русской грамматики. 1836—1838. — М.: Издательство Академии наук СССР, 1953. — Т. II. — С. 230. — 767 с.
  44. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-44) [*Гёте И. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%91%D1%82%D0%B5,_%D0%98%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD_%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B3_%D1%84%D0%BE%D0%BD) Часть первая. Ночь // [Фауст](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%83%D1%81%D1%82_(%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F)). Драматическая поэма Вольфганга Гёте / Перевод [Николая Холодковского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — Издание исправленное переводчиком. — СПб.: Издание [А. С. Суворина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B9_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1890. — Т. I. — С. 26. — 252 с. — (Дешёвая библиотека).
  45. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%82#cite_ref-45) [*Сервантес М.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%81,_%D0%9C%D0%B8%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B4%D0%B5) Глава I // [Дон Кихот Ламанчский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BD_%D0%9A%D0%B8%D1%85%D0%BE%D1%82_(%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%BD)) / Перевод под редакцией и вступ. статьями [Б. А. Кржевского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%90%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) и [А. А. Смирнова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3)). — М.: ACADEMIA, 1932. — Т. I. — С. 27. — 910 с. — (Сокровища мировой литературы). — 10 000 экз.

Литература

* [*Авдеева Е. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D0%B4%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B0,_%D0%95%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0) Полная поваренная книга русской опытной хозяйки, или Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. — СПб.: Издание книгопродавца Д. Ф. Фёдорова, 1875. — 523 с.
* *Ануфриев В. М., Никашин Ф. П., Скрипкин Г. М.* Винегреты // Основы кулинарии. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1941. — С. 282. — 360 с. — 5000 экз.
* *Анфимова Н. А.* Винегреты // Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. — 2-е изд., стер.. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — С. 271—272. — 352 с. — 5000 экз. — [ISBN 978-5-7695-4825-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785769548253).
* Винегрет // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. А. И. Ревина. — М.: [Советская энциклопедия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%88%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F), 1959. — Т. 1. — С. 86. — 772 с.
* *Зеленко П. М.* Винегрет из рыбы. Винегрет из телятины, дичи, другой живности // Поварское искусство. — СПб.: Типография [А. С. Суворина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD,_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B9_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1902. — С. 391. — 585 с.
* Винегреты // [Кулинария](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F_(%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0)) / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1955. — С. 152—153. — 960 с.
* *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Винегреты // Рецепты русской кухни. — М.: [Мир](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%80_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1989. — С. 244—445. — 304 с.
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9))*, Куткина М. Н., Карцева Н. Я.* Винегреты // Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. — С. 150—152. — 520 с. — 5000 экз. — [ISBN 5-93211-006-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5932110066).
* *Маслов Л. А.* Салаты и винегреты // Кулинария. — 4-е. — М.: Госторгиздат, 1958. — С. 227—228. — 295 с. — 200 000 экз.
* *Маслов Л. А.* Салаты и винегреты // Основы технологии приготовления пищи. — Издание второе, переработанное. — М.: [Экономика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1966. — С. 109—110. — 128 с. — 50 000 экз.
* *Мглинец А. И.* Винегреты // Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — С. 171. — 206 с. — [ISBN 978-5-4377-0065-5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785437700655).
* Винегреты // Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — С. 533. — 736 с. — [ISBN 978-5-904406-15-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785904406158).
* [*Молоховец Е. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86,_%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) [Подарок молодым хозяйкам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BA_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D1%8B%D0%BC_%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D0%BA%D0%B0%D0%BC). — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2012. — 816 с. — [ISBN 978-5-699-59217-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699592173).
* [*Павловская А. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F,_%D0%90%D0%BD%D0%BD%D0%B0_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) [Иностранные влияния и национальная самобытность русской кухни](https://cyberleninka.ru/article/n/inostrannye-vliyaniya-i-natsionalnaya-samobytnost-russkoy-kuhni) // Материалы II международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» : журнал. — М.: [МГУ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%83%D0%BD%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82), 2015. — С. 25—48.
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Винегрет // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 68—69. — 456 с. — 4000 экз. — [ISBN 978-5-699-75127-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699751273).
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Салаты // Занимательная кулинария. — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 72—73. — 128 с. — 500 000 экз.
* *Рагель С. И.* Винегреты // Технология приготовления пищи: учеб. пособие. — Мн.: РИПО, 2018. — С. 377—380. — 570 с. — 1400 экз. — [ISBN 978-985-503-827-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9789855038277).
* *Ратушный А. С.* Винегрет. Винегрет овощной. Винегрет с грибами. Винегрет с фасолью. Винегрет с сельдью и другой солёной рыбой. Винегрет с рыбой горячего копчения. Винегрет рыбный. Винегрет мясной // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 92—93. — 440 с. — 300 экз. — [ISBN 978-5-394-02484-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785394024849).
* Винегрет из овощей. Винегрет из фруктов и овощей. Винегрет из фаршированного перца с картофелем. Винегрет с консервированным мясом // [Книга о вкусной и здоровой пище](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5) / [И. К. Сиволап](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%BF,_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%9A%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BC%D0%B8%D1%87) (редактор). — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 50—51. — 400 с. — 500 000 экз.
* *Сокольский И.* [Подленький винегрет](https://www.nkj.ru/open/23310/) // [Наука и жизнь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C) : журнал. — 2013. — [ISSN](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D1%83%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%80) [0028-1263](https://www.worldcat.org/search?fq=x0:jrnl&q=n2:0028-1263).
* [*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9)) Винегрет овощной // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2017. — С. 113. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — [ISBN 978-5-699-80934-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699809349).
* [*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9)) Винегрет с кальмарами. Винегрет с мидиями и грибами. Винегрет с морской капустой. Винегрет со свежей сельдью // Рыбная кухня: учебное пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — С. 245—246. — 384 с. — (Основы кулинарного мастерства). — [ISBN 978-5-7695-2251-2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785769522512).
* Винегрет // Культура питания. Энциклопедический справочник / Под ред. И. А. Чаховского. — 3-е издание. — Мн.: «[Белорусская энциклопедия имени Петруся Бровки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%81%D1%8F_%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8)», 1993. — С. 43. — 540 с. — [ISBN 5-85700-122-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5857001226).