**История блюда Бефстроганов**

(Встречаются также другие написания: Беф а-ля Строганов, Беф Строганов, мясо по-строгановски, бефстроганов). Популярное мясное блюдо, принятое в основную номенклатуру блюд системы общественного питания всех категорий (от ресторанов до столовых) и вошедшее после Второй мировой войны в номенклатуру международной ресторанной кухни как "русское блюдо", хотя таковым оно не является.

Беф-строганов — не национальное, народное блюдо, а типичное изобретенное. Впервые оно появилось в конце XIX в., не ранее второй половины 90-х годов. Вошло в рад поваренных книг, изданных в начале XX в., а относительно широкое распространение и известность получило только в советское время через систему общественного питания. Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795-1891 гг.), последнего в роду Строгановых, известного в научном мире тем, что он подарил громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет баронами и графами Строгановыми, Томскому университету, и тем, что по его проекту был основан Одесский университет, называвшийся первоначально Новороссийским.

Долгое время А.Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии, жил и умер в Одессе, где был избран после отставки почетным гражданином города. Как человек исключительно богатый и как бездетный наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), Строганов по обычаю вельмож держал в Одессе "открытый стол". Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо "с улицы". Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо хорошо позволяло выдерживать стандарт, удобно делилось на порции и было в то же время вкусным. Его оценили прежде всего одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, и они же, разумеется, дали и название блюду. Так как блюдо это стало известно "из вторых рук", значительно позднее того времени, когда его готовили сами создатели, его рецепт часто искажают, что и ведет обычно к ухудшению вкуса блюда. Для беф-строганов берется обычно говяжья вырезка или филе поясничной части, которое вначале слегка отбивается в куске (I), а затем разделывается на прямоугольники 5-6 см длиной и 1 см толщиной. Из этих прямоугольников нарезаются узкие кусочки-полоски толщиной от 0,5 до 1 см. Мясо разделывается обязательно поперек волокон, иначе беф-строганов не раскусишь. Полоски панируются в муке и жарятся на сковородке, где предварительно дно заложено кружочками лука, так что непосредственного контакта мяса и дна сковородки не допускается. Огонь сильный. Но обжаривание ведется несколько минут до появления блеска мяса: оно должно выглядеть, как лакированное. В этот момент надо немедленно прекратить обжаривание, иначе мясо затвердеет. Затем беф-строганов кладется в сотейник (небольшую кастрюльку с длинной ручкой), заливается сметанно-томатным соусом (1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1-2 ст. ложки томатной пасты или сока) и тушится 15-30 минут (в зависимости от качества мяса) на умеренном огне.

Все приготовление блюда занимает около 1 часа. Беф-строганов подают с картофелем, жаренным во фритюре, и иногда со свежим помидором. Это наиболее подходящий по вкусовым признакам гарнир: Все блюдо, включая гарнир, должно быть обязательно горячим, иначе оно многое теряет как по вкусу, так и по консистенции.