|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ СТАТИСТИКИ ПО ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ** | |
| 15 февраля 2023г. | | Пресс-выпуск |

**ЛИТЕРАТУРНАЯ КУХНЯ: СКОЛЬКО СТОИТ ОБЕД**

**ИЗ РОМАНА «12 СТУЛЬЕВ»?**

Роман «Двенадцать стульев» Ильи Ильфа и Евгения Петрова - признанная классика советской сатиры. Произведение радует своими юмористическими моментами уже несколько поколений наших граждан. Один из ярких эпизодов романа – обед у завхоза 2-го дома Старсобеса Александра Яковлевича, которого авторы представили как «застенчивого ворюгу» и «голубого воришку».

Что интересно, в двух классических экранизациях романа — Леонида Гайдая и Марка Захарова — перечень блюд, которые бог послал «голубому воришке» Альхену, изменен. У Гайдая к нему добавлена «черная зернистая икорка». А вот у Захарова из меню обеда пропали форшмак и рис, зато появились свежие овощи и домашнее суфле, грибки были заменены домашними соленьями.

Мы же решили рассчитать стоимость обеда, представленного именно   
в оригинальном тексте Ильфа и Петрова. Итак, в романе говорится: «Застенчивый Александр Яковлевич тут же, без промедления, пригласил пожарного инспектора отобедать чем бог послал. В этот день бог послал Александру Яковлевичу на обед бутылку зубровки, домашние грибки, форшмак из селедки, украинский борщ с мясом первого сорта, курицу с рисом и компот из сушеных яблок».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Стоимость набора продуктов  для приготовления борща***  *(на конец периода, рублей)* | | |  | ***Стоимость набора продуктов  для приготовления курицы с рисом***  *(на конец периода, рублей)* | | |
|  | Условные нормы | Январь  2023г. |  |  | Условные нормы | Январь  2023г. |
| Говядина | 500 г | 329,14 |  | Куры охлажденные и мороженные | 1,5 кг | 265,41 |
| Картофель | 500 г | 13,81 |  | Рис | 250 г | 25,22 |
| Капуста белокочанная | 500 г | 10,15 |  | Лук  репчатый | 200 г | 8,11 |
| Свекла | 300 г | 9,23 |  | Морковь | 130 г | 4,98 |
| Морковь | 300 г | 11,48 |  | Масло подсолнечное | 300 г | 39,51 |
| Лук репчатый | 300 г | 12,17 |  | Соль | 25 г | 0,50 |
| Соль | 25 г | 0,50 |  | Вода питьевая | 1 л | 43,87 |
| Сметана | 200 г | 58,69 |  | Масло сливочное | 50 г | 41,17 |
| **Итого:** | - | **445,17** |  | **Итого:** | - | **428,77** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Стоимость набора продуктов  для приготовления закуски форшмак***  *(на конец периода, рублей)* | | |  | ***Стоимость набора продуктов  для приготовления компота из сухофруктов***  *(на конец периода, рублей)* | | |
|  | Условные нормы | Январь  2023г. |  |  | Условные нормы | Январь  2023г. |
| Филе сельди соленое | 800 г | 380,33 |  | Сухофрукты | 200 г | 85,65 |
| Яйца куриные | 8 шт | 64,99 |  | Вода питьевая | 2 л | 87,74 |
| Лук репчатый | 200 г | 8,11 |  | Сахар | 50 г | 2,97 |
| Яблоко | 200 г | 19,95 |  | **Итого:** | - | **176,36** |
| Батон белый | 400 г | 39,02 |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 100 г | 82,34 |  |  |  |  |
| **Итого:** | - | **594,74** |  |  |  |  |

А также

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Условные нормы | Январь  2023г. |
| Грибы | 1000 г | 268,92 |
| Водка | 1 л | 638,54 |
| **Итого:** | - | **907,46** |

По данным на конец января 2023 года общая стоимость такого обеда   
во Владимирской области составила бы 2552,50 руб., что по итоговой стоимости практически соответствует обеду в ресторане на двоих.

Кстати, пообедать в общественных заведениях 33 региона можно и дешевле. Так обед в столовой, кафе или закусочной (кроме столовой в организации) на двоих человек обойдется всего в 847,64 руб.

Контактная информация:

Захарова Ольга Викторовна

специалист Владимирстата по взаимодействию со СМИ

тел. (4922) 773041, 773042 (доб.0409); моб. 89157653471

mailto: [P33\_ZaharovaOV@gks.ru](mailto:P33_ZaharovaOV@gks.ru)

Владимирстат в соцсетях:

<https://vk.com/vladimirstat>,

https://ok.ru/group/70000001222528

**При использовании материалов Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Владимирской области в официальных, учебных или научных документах, а также в средствах массовой информации ссылка на источник обязательна.**