

ВОСТОЧНАЯ СИБИРЬ



Рисую, что вижу
Сотрудники детсадов рассказали об увлечениях воспитанников

ПО СЛОВАМ красноярских воспитателей, лето проходит творчески. Сейчас малыши много времени проводят на свежем воздухе и активно осваивают новые увлечения. Так, в детском саду № 254 воспитанников научили росписи на тюле. Ребята выводят акриловыми красками различные узоры. А воспитанники сада № 50 недавно узнали историю любимого летнего лакомства — мороженого и теперь сами придумывают новые рецепты.

Отужинали у Волконских

Кулинарный мастер-класс с погружением в историческую эпоху придумали в Иркутске

ПРОЕКТ

✍ Ирина Штерман, Елена Вторушина, [Иркутск](#)

Вернуться в XIX век теперь стало можно с помощью... еды. Дом-музей Волконских и частная кулинарная студия проводят для иркутян и гостей города гастрономические мастер-классы «от жен декабристов».

— Сама идея кулинарных мастер-классов сегодня весьма популярна, людям нравится учиться готовить, — объяснила Анна Логинова, основательница студии. — Это особая творческая атмосфера, удовольствие от процесса и от результата. Но таких проектов множество. А вот чтобы приготовление еды сопровождало знакомство с историей — такого еще не было.

Меню из XIX века

«История» нашлась буквально сама собой: дело в том, что студия находится в двух шагах от Дома-усадьбы Волконских. Так и родилась идея аристократического ужина, приготовленного в полном соответствии с рецептами того времени, которому будут предшествовать экскурсии, знакомящая с бытом ссыльных дворян, и кулинарный мастер-класс.

В Музее декабристов Анна встретила полное понимание — Безусловно, Музей декабристов в Иркутске — бренд региона. Мы гордимся таким культурным наследием, проводим экскурсии и много тематических мероприятий как для туристов, так и земляков, — пояснила интерес к теме заместитель директора музея по научной работе Надежда Мусабилова. — А тема быта декабристов, жизни их семей всегда была интересна благодаря богатой экспозиции музея, научно-исследовательской деятельности наших сотрудников, публикациям. Поэтому идею «ужина от Волконских» мы с удовольствием поддержали.

Готовили пилотный проект почти три месяца. Сам маршрут выстроился легко — сначала обзорная экскурсия по дому Волконских с акцентом на быт ссыльных декабристов, затем пешая прогулка до кулинарной студии, мастер-класс и ужин, — а вот над меню пришлось серьезно поработать всем.

— Изучали первоисточники, — пояснила старший научный сотрудник музея Ксения Харабадзе. — В научном фонде много литературы. Это письма, воспоминания и архивные материалы.

— Кроме этого, изучали мемуары современников ссыльных, — дополняет главный специалист научно-фондового отдела Александр Сакович. — И в Государственном архиве Иркутской области тоже поработали. «Дела о посылках государственным преступникам» — ценнейший источник для изучения сибирского периода жизни декабристов.



Облепиховка в буфете

К слову, этой темой Александр Васильевич занимается давно. Он признанный эксперт бытовой стороны жизни дворян-изгнанников. Изучая перечни содержимого посылки, можно предположить, какую пищу готовили из продуктов, доставленных из Санкт-Петербурга, Нижнего Новгорода или даже прямо из Европы.

— Безусловно, этой снеди в Сибири не было в те времена, — уверен исследователь. — Сыр голландский и пармезан, масло прованское оливковое, каперсы, сами оливки, французский чернослив, рейнский укус, вино, в основном французское, и даже итальянские макароны...

За основу меню историки взяли артефакт, хранящийся в фондах Забайкальского краевого краеведческого музея. Книга эта дивно называется: «Новейшая и подробнейшая со всякою точностию обработанная поваренная книга, в VI частях, переписанная с издания Решетникова, М., 1818 г. декабристами и их женами». Коллеги провели презентацию, выложили на своем сайте некоторые рецепты. Поделились фотографиями. Рецепты из этой книги и были переданы шеф-повару кулинарной студии.

Камнем преткновения стал вопрос с... алкоголем. Безусловно, званые обеды и ужины, на которые приглашались местные чиновники, купцы-меценаты, высший свет иркутского общества, должны были сопровождаться изысканными напитками. Французские вина стоили невероятно дорого во все времена, да и не всегда переносили дальнюю дорогу на телегах и санях.

— Достоверно известно, что Мария Николаевна Волконская очень любила ананасы, — рассказал Александр Сакович. — Но где их взять? Да, посылками заморский фрукт тоже приходил, а позже Волконские сами стали выращивать их в

оранжерее. Но распробовали местный продукт — сибирскую облепиху — и сочли, что она очень напоминает по вкусу ананас. Так мы пришли к предположению, что облепиха могла бы использоваться для производства домашнего алкоголя. На том и порешили и гостям нашим подавали облепиховку.

— Причем по всем правилам дворянского этикета, — уточнила Ксения Харабадзе. — Перед собственно ужином гостям предлагали буфет, то есть аналог современного фуршета — легкие закуски и напитки.

Вкус эпохи

Гостей мастер-класса в музее Ксения Харабадзе встретила в бальном платье.

Конечно, для званных обедов и ужинов у дворян был иной наряд — визитные строгие платья с длинными рукавами. Но из-за жары решили немного отступить от требований того времени. Зато всем гостям выдали веера, чтобы они почувствовали себя аристократками. Нагуляв аппетит по дороге от усадьбы Волконских до кулинарной студии, гости приступили к трапезе. Им подали восточные с жульеном из белых грибов («Это такая пикантная французская заку-

Наши современницы оценили атмосферу аристократического ужина и вкус блюд по рецептам 200-летней давности. Даже если вместо бургундского на столе облепиховка.

ска», — пояснил шеф-повар), профитроли с сырным муссом и свеклой; печеный картофель со слабосоленым омлетом и ту самую облепиховку. Гостям прислуживали официанты-лакеи в белоснежных париках.

В это время сотрудники музея рассказывали о продуктах, которые использовались декабристами, об особенностях сервировки и этикете за приемом пищи.

— За столом было не принято говорить о погоде или здоровье, — отметила Ксения. — Никаких деловых и, тем более, личных разговоров. Желательно было беседовать на отвлеченные темы — об искусстве, прочитанных книгах... Такая беседа требовала не только светского такта, но и широкой эрудиции. Тем, кто терялся, предлагали «подсказки» — меню ужина и даже карточки с перечнем тем для обсуждения.

История с аппетитом

А после слово дали шеф-повару Владиславу Асхаеву. И начался ма-

стер-класс традиционной дворянской кухни.

— Сначала мне пришлось расшифровать все рецепты, записанные от руки и в произвольной форме, — поведал он. — Это было очень интересно! Потом «перевел» технологию на современный лад. То есть, если написано «растереть белки с сахаром», то по-нашему, значит, взбить. Доработал раскладку ингредиентов. Старался максимально точно следовать инструкциям из позапрошлого века. И, мне кажется, суп консоме, который я готовить умею давно, стал еще вкуснее.

Участники проекта под руководством шеф-повара приготовили три блюда по рецептам поваренной книги жен декабристов: консоме из говядины с пашотом и зеленью, с гренками и луковым конфиюром, подкопченный куриный рулет с пармезаном и гарниром из пряной молодой моркови, глазированной в бальзамическом соусе, и нежный ягодный десерт — бланманже с малиной.

А потом все вместе чинно уселись за сервированный стол и отдали должное вкусам аристократов.

— Оказывается, дворянская кухня — это не так уж сложно, — поделилась впечатлениями гостья мастер-класса Марина Коробова. — Да, просто и изысканно. Никаких лишних жиров, острых приправ. И вкус блюд получился такой благородный! И сервировка прекрасная, и столько интересной исторической информации мы получили.

— Выросло уже не одно поколение фастфуда, увы, — сетует участница мероприятия Алена Петрова. — А ведь питаться правильно, культурно, полезно и вкусно — это доступно. И здесь интерес к истории пробуждает аппетит. А после такой пищи хочется еще интересных фактов из жизни декабристов. Здорово придумали — доносить знания через вкусовые рецепторы!

— Думаю, мы нашли надежные точки соприкосновения малого бизнеса и государственного учреждения культуры, — делится мыслями хозяйка кулинарной студии Анна Логинова. — Взаимно полезный проект. Хочется продолжать, развивать, сотрудничать и с другими музеями. Пусть все получится!

➔ РЕЦЕПТ ОТ ЖЕН ДЕКАБРИСТОВ И ШЕФ-ПОВАРА ВЛАДИСЛАВА АСХАЕВА

Суп консоме из говядины с пашотом и зеленью, с гренками и луковым конфиюром

Потребуется: говядина — 500 г, репчатый лук — 1 шт., корень пастернака — 100 г, черный перец горошком — 4 шт., лавровый лист — 1 шт., зелень петрушки — 5 веточек, яичный белок — 2 шт., соль — 0,5, ч. л.

Приготовление: выложить куски говядины на противень, выстеленный фольгой, и запекать 20 мин. при температуре 200 градусов. За счет запекания бульон получится более насыщенным и вкусным, красивого золотистого цвета. Добавить лук, порезанный на 4 части, очищенную и нарезанную крупными колечками морковь, коренья пастернака, лавровый лист, перец и петрушку, связанную в пучок. Залить все холодной водой, чтобы она полностью покрыла содержимое кастрюли. Поставить на огонь и дать бульону закипеть. Снять

пену, посолить по вкусу. Затем уменьшить огонь, прикрыть сотейник крышкой и варить около двух часов. Готовый бульон процедить через дуршлаг. Он получится непрозрачным. Теперь его нужно осветлить. Но для начала необходимо остудить до 50–60 градусов. Затем добавить в бульон яичные белки, слегка взбитые вилкой (из расчета один белок на 250 мл жидкости). Хорошенько перемешать. Жидкость моментально станет мутной. После этого бульон нужно поставить на слабый огонь. Спустя минут 20 на поверхности образуется пена. Ее нужно аккуратно снять и процедить бульон через марлю, сложенную в несколько слоев. Бульон консоме готов.

Подаем бульон с овощами, гречкой, гренками и зеленью, сервированными отдельно. Гости сами дополняют бульон этими ингредиентами по своему вкусу.