



СЕРГЕЙ СКРОБОВ

ТОРТЫ И ПЕЧЕНЬКИ

ЛЕГЕНДЫ И РЕЦЕПТЫ
УРАЛЬСКИХ СЛАДОСТЕЙ

В. В. Меменикова
Уральские сладости

Уральские сладости

Уральские сладости

Уральские сладости

Уральские сладости

Сергей Скробов

**Торты и печеньки. Легенды
и рецепты уральских сладостей**

«Издательские решения»

Скробов С.

Торты и печеньки. Легенды и рецепты уральских сладостей /
С. Скробов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-909189-5

Вообще, на Урале печенье в старину не любили. Ну, не делали старообрядцы и работный люд ни лепные «козули» из пресного ржаного теста, ни фигурные каргопольские «тетеры», похожие на фигурки животных. Даже весеннее обрядовое печенье — «талицкие каральки», появилось только во второй половине 19 века. Гораздо вкуснее считались шанежки да пироги. Эта книга о том, как на Урал в итоге проникла всеобщая любовь к сладким пирожным, разнообразным печенкам и тортам.

ISBN 978-5-44-909189-5

© Скробов С.
© Издательские решения

Содержание

Эра печенек	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Торты и печенки Легенды и рецепты уральских сладостей

Сергей Скробов

© Сергей Скробов, 2018

ISBN 978-5-4490-9189-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Эра печенек

Козули и Тетеры на Урале не делали, а Постряпенька полюбилась

Вообще, на Урале печенье в старину не любили. Ну, не делали старообрядцы и работный люд ни лепные «козули» из пресного ржаного теста, ни фигурные каргопольские «тетеры», похожие на фигурки животных. Даже весеннее обрядовое печенье – «талищские каральки» появились только во второй половине 19 века. Гораздо вкуснее считались шанежки да пироги.



Журналист и путешественник Джордж Кеннан. 1885 год

И вот, американский журналист и путешественник Джордж Кеннан в 1885 году описал в своей дорожной тетради обед у господина Нестеровского в Березовском заводе: – «Обед состоял из той же «рюмочки» с закуской из ржаного хлеба и маринованной рыбы; затем шли: ...превкусная русская шарлотка с яблоками, а на десерт шоколадный пирог с миндальным печеньем, поливаемые хересом, кларетом и белым прозрачным вином «ad libitum».

Так, «закрытая тема» уральского печенья начала проявляться на свет. Появлению на Урале печенье придали такое серьезное значение, что первые его образцы, привезенные из тувинских юрт Сибири, даже отправили в Музей Уральского общества любителей естествознания. Забежим вперед, и упомянем, что естественно к середине двадцатого века, оно рассыпалось, утратило первоначальный вид, и было списано из музейных кладовых.



Дом Симанова в Екатеринбурге. Фото 1887 года

Но, постепенно этот вид еды начал входить в быт и умы горожан. И, конечно же, одними из первых его попробовали в семье городского головы Ильи Симанова. По воспоминаниям очевидцев, в праздник масленицы с понедельника, сразу вслед за блинами и жареной рыбой, к чаю подавали сладкое и жирное печенье «хворост», «малинку» – мелкое печенье с одной ягодкой внутри и «розаны». Все эти новоявленные яства варили исключительно в масле, называя домашнее праздничное печенье просто – «Постряпенька».



Реклама печенья Эйнем в честь коронации императора Николая Второго 1896 года

Но, наступило 14 мая 1896 года. В Москве состоялись многочисленные балы по случаю коронации императора Николая Второго. К примеру, на балу у французского посла «вдоль

окон зала и галереи нескончаемой линией тянулись открытые буфеты с фруктами и чайным печеньем...».

И это было неспроста. Уже через совсем короткое время всю Россию наводнили модные товары от «Бликгена и Робинсона» и «Эйнемъ», выпускавшие сухое печенье в пачках. Печенье стало обязательным на столах самых состоятельной и взыскательной публики. В Императорских дворцах к утреннему чаю отныне подавали варенье, хлеб с маслом и... английское печенье. Даже вкуснейшие пирожные отошли в начале двадцатого века на второй план.



Рекламный плакат печенья Эйнем 1900-х годов

В продуктовых магазинах самое почетное место заняли бутафорские дощечки, завернутые в соответствующую упаковку, изображавшую плиточный шоколад и печенье в пачках. В таких магазинах, торгующих «сухим печеньем», даже одно время считалось плохим тоном продавать торты. Для этого существовали специальные кондитерские.

Новую моду к потреблению печенья в России ввела и Елена Молоховец, внушавшая со страниц своих книг, что чаепитие – это событие, торжественная церемония и, следовательно, к чаю нужно подать много угощений: «сухарей, кренделей и прочего мелкого печенья к чаю», «подковки в чаю», «египетские квадратики» и многое другое.



Городской голова Екатеринбурга А. Е. Обухов с супругой

Как известно, мода – захватывает умы моментально. В Екатеринбурге, даже закладку нового Городского театра 20 июля 1910 года начали в торжественной обстановки: с молебна, торжественной речи городского головы Александра Евлампиевича Обухова и... питья чая с печеньем и прохладительной «водичкой». Никакого шампанского!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.