



Сбитень и медовуха.



В музее варенья.



В библиотеке варенья.



Пряности для пряников.



В ярославском ресторане.

Ростов. Сбитень, квас и медовуха

В митрополичий сад при Ростовском кремле.

— Летом здесь три участка яблонь разных сортов, и туристы очень любят прогуляться в саду. Любый желающий может попробовать яблочки, а в беседке — попить чаю, — рассказывает экскурсовод Елена Шлепакова.

В самом кремле нас ждет дегустация напитков, приготовленных на основе пряных трав, выращенных тут же.

— Название русского напитка «сбитень» произошло от слова «взбивать» и отражает процесс приготовления, — поясняет Елена Шлепакова. — На Руси последовательно добавляли ингредиенты — мед, сахар, воду, пряности, настои трав, постоянно взбивая смесь. В XVIII — XIX веках сбитнем торговали повсеместно.

После сбитня можно попробовать и прохладительные напитки: квас, медовуху. Квас на Руси делали из сула — проросших до состояния «стелки» зерен пшеницы, разрезанных и замоченных. На изготовление кваса по такому рецепту уходит месяц, но напиток будет вкусным. А вот в медовуху добавляли дрожжи. Крепость напитка получалась невысокой — всего 3 — 5 градусов.

Семибратово. Варенье из всего

В Семибратово, безусловно, тоже стоит заехать. Хотя бы для того, чтобы побывать в единственной в мире библиотеке... варенья! Да-да, везде варе-

нае едят, а здесь читают. Баночки, как книжечки, аккуратными рядами заняли многочисленные полочки. Почему же в Семибратово представлено именно варенье?

Как гласит легенда в исполнении гида, тоже Елены, поселку дали название семь братьев. У них была сестра. Решили братья выдать девушку замуж, а до тех пор пока муж не придет, заперли ее в тереме высококом. Девушка была деятельная, хозяйственная и в ожидании супруга

времени даром не теряла. Стала варить варенье из фруктов, ягод, овощей, грибов и прочего подручного материала. Вареньем подружек угощала, а рецепты в книжечку записывала. В Семибратово попытались рецепты восстановить. Здесь и варенье из арбузов, отдельно — мякоть, и из лепестков роз, и из тыквы, и из огурцов, и из шишек, и из можжевельника. Не говоря уж о банальных чернике и клубнике.

Гостям — задание-дегустация. Надо попробовать варенье и угадать, из чего оно. У нас морковь с имбирем оказались неопознанными, а помидор мы угадали.

Ярославль. Пряники

Ростов и Семибратово — лишь аперитив, главное же пиршество — в Ярославле, столице Золотого кольца. Одна из главных вкусных достопримечательностей — это музей пряника.

— Пряник появился на Руси в IX веке, и тог-



Ростовский кремль.

да он назывался «медовый хлеб». Название он изменил в XII веке, когда наладились поставки пряностей.

И до сих пор они обязательный ингредиент пряника, — рассказали в музее.

С XVII века пряники начали подразделяться по названию местности: появились тульские, вяземские, архангельские пряники. Стали они подразделяться и по назначению: свадебные, разгонные и другие. В Ярославле в досоветскую эпоху своего пряничного производства не было. Появилось оно уже в советское время: многие до сих пор помнят ярославские «шайбы» — круглые пряники с винной пропиткой.

Традиции и угощение

Интерактивная экспозиция в Ярославском музее-заповеднике «Трапеза по-ярославски» придется по душе всем, особенно гурманам.



Кухонная утварь XIX века.



В музее-заповеднике.



Сушеф Андрей Калугин.

Здесь воссозданы традиции купеческого быта: как в приличных ярославских семьях ставили самовары, как сервировали столы, чем угощали — все это представлено наглядно. А любители интерактива могут попробовать самостоятельно разогреть самовар с помощью сапога.

Ярославские половые в столичных трактирах — отдельная каста. Наши земляки в юном возрасте подавались в Москву на заработки, устраивались преимущественно в трактиры. Как они носили подносы, как обслуживали клиентов... Гости выставки могут пройти курс «молодого полового».

Следом за теорией — практика, уже в ресторане. Трапеза начинается с хреновухи — водки, настоянной на хрене и лимоне.

— В Ярославле, как в настоящем волжском городе, главным блюдом была рыба. Это и стерлядь, и щука, — рассказывает шеф ресторана Андрей Калугин.

Андрей мастерски орудует ножом: показывает, как делается соус для стерляди по рецепту из книги XIX века. Саму стерлядь готовить долго. Соус к ней тоже непростой — с жареными огурцами с добавлением лука, грибов, вина и рассола.

Одна из изюминок трапезы в музее — салат «Разсол» по дореволюционным рецептам. Чем-то он напоминает винегрет, но с селедкой и стерлядь. Заправлен не маслом, а соусом с горчицей и уксусом. Первое и второе подают после. Тут и уха, и жареный кабан. Все очень вкусно. Просто объедение!

— Разве это обед? Вот на Руси нормальный обед состоял из двенадцати блюд, — подзуживает Андрей.

Да, гурманы уже не те...

Ольга СКОРОБИНА

Фото автора