

Литературное варенье Колесниковых

Кирповская И.

Прошедший Чеховский книжный фестиваль в Таганроге был наполнен различными куль-турными событиями: встречи с писателями, концерты, книжные ярмарки, спектакли, и даже популярная теперь «Ночь в музее». Так что было, куда пойти и что посмотреть. Среди этой череды ярких и познавательных мероприятий отметим просветительский культурологический проект с элементами гастрономического шоу «Литературное варенье». Интеллектуальные посиделки в рамках фестиваля жителям города подарил ТАГМЕТ.

Металлурги пригласили авторов проекта и уже известных вареньеваров из Воронежа Светлану и Олега Колесниковых. Они поделились с таганрожцами вкусными рецептами и занимательными историями.

Гастрономические мастер-классы с просветительским уклоном проходили на Чеховской набережной в гостиничном комплексе «Приазовье» и уютном дворике художественного музея Таганрога. В первый вечер варили «Щавелевое варенье с апельсинами», о котором несколько лет назад Колесниковым рассказали в усадьбе Николая Некрасова «Карабиха». Правда тогда разговор шел только о щавеле, а добавить к нему апельсины – это идея Светланы. На следующий день гостей баловали клубничным силтом со смесью перцев.

Пока варенье кипело, а чай заваривался, велись разговоры о русских чайных традициях, семейных обычаях известных писателей, их кулинарных пристрастиях, секретных рецептах, художественной литературе и многих интересных мелочах.

– Через кулинарию, через чаепитие, через варку варенья передаются традиции. За чайным столом не принято было сидеть молча, всегда велись душевные беседы. Так, барышни на Руси предпочитали чай с яблочными чипсами. Причем они должны были быть с серединкой, и обязательно с косточками. Это давало хороший цвет лица и гладкую кожу. Мужчинам же советовали употреблять чай с корнем девясила, – делились Колесниковы рецептами.

Конечно же, были дегустации с чаепитием. Варенье, удалось на славу. И всем понравилось. И щавелевое, и клубничное. Хотя таганрожцы с осторожностью отнеслись к рецепту из щавеля, вареньевой фее удалось их удивить дважды: оба десерта имели необыкновенный аромат и вкус. Так же, гости праздника с удовольствием полистали книги из собраний личной библиотеки Светланы и Олега Колесниковых: красочные издания кулинарных рецептов семей Чехова, Блока, Некрасовых, Толстых. Восторг у публики вызвали интересные истории важных мелочей, без которых не обходилось ни одно правильное чаепитие: самовара, капельника, чайницы, щипцов для колки сахара, ситечка, подстаканника, грелки для чайника и других очаровательных штучек для сервировки.

А еще состоялось специальное гашение памятных почтовых открыток со штемпелем «Литературного варенья» и «XV Чеховского книжного фестиваля». После официальной церемонии гашения все желающие могли отправить послание своим родным и близким, опустив открытки с рецептом варенья в почтовый ящик. Несмотря на не свойственную прохладу нынешнего мая в Таганроге, вечера с «Литературным вареньем» прошли тепло, позитивно и по-семейному уютно. Отраднo, что среди большого количества таганрожцев, пришедших послушать просветительские лекции Колесниковых наблюдалось много молодежи, которая так увлеклась историческими экскурсами, что и после окончания мастер-классов не отпускала во- ронежцев, задавая им множество вопросов.

Кстати, Светлана и Олег Колесниковы в Таганроге проводили подобные мероприятия уже в пятый раз. И похоже, что у проекта появились свои поклонники. «Я всегда с

нетерпением жду «Литературное варенье», – поделилась впечатлениями Людмила Швец, – это уникальная возможность погрузиться в мир истории и литературы, да еще в такой мастерской подаче. Считаю, таганрожцам крупно повезло, что в городе проходят такие мероприятия, и благодарна Трубной металлургической Компании за такой высококультурный подарок».

«Литературное варенье» – авторский просветительский проект Светланы и Олега Колесниковых с элементами гастрономического шоу. В основе проекта: приготовление варенья в литературных усадьбах по рецептам, найденным в усадебных архивах из ягод или фруктов, выращенных в приусадебных садах. Варенье варится непосредственно в присутствии участников праздника, посетителей музея, внося «нескучный» элемент в серьезные мероприятия типа «литературных чтений»

Щавелевое варенье

1 килограмм щавеля, 800 граммов сахара, 3 апельсина среднего размера.

Апельсины почистить мелко порезать, засыпать 500 гр. сахара, оставить на час-полтора. Потом проварить в течение 30 минут. Щавель мелко нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать оставшимися 300 гр. сахара. Затем добавить подваренные апельсины, перемешать и оставить еще минут на 10. К апельсину можно добавить корицу.

Клубничный силт

На 1кг ягод берем 500-600 граммов сахара, щепотку лимонной кислоты. Можно добавить 3-4 листика зеленого базилика или смесь перцев. Клубнику моем, перебираем. Ягоды присыпаем лимонной кислотой, варим в собственном соку на небольшом огне минут 15. Затем постепенно добавляем сахар, аккуратно размешиваем. Снимаем таз с плиты, дожидаемся полного растворения сахара. Варенье готово. Можно раскладывать по баночкам.