

Маковки, конопляники и романовские ириски

Тоболячка Дарья Егорова изучает гастрономические традиции и реконструирует дореволюционные рецепты сладостей

|| Туризм

Исторические здания Тобольска, которые ныне не существуют, будут воссозданы из шоколада. Утраченные объекты, имеющие огромное значение для города, создадут кондитеры под руководством Дарьи Егоровой, местной жительницы, посвятившей себя сладкой гастрономической истории Тобольска.

Сладкая архитектура

Богоявленская и Благовещенская церкви, Тобольский драматический театр будут не менее 30 сантиметров в высоту. На каждое здание уйдет порядка 15 килограммов шоколада. Кропотливая работа будет завершена летом. Увидеть исторические объекты, которые некогда украшали город, можно будет во время фестиваля «Лето в Тобольском кремле».

По словам Дарьи Егоровой, обычно из шоколада создают любопытные произведения, но они не имеют исторического значения. А тоболячка решила сделать что-то полезное для города.

– Богоявленская церковь была невероятного архитектурного полуготического исполнения. Именно в ней был крещен великий ученый Дмитрий Менделеев. Уже началась работа по строительству шоколадного драмтеатра. Создаются заготовки для наличников этого теремка, которые являются образцом уникального деревянного зодчества. Постараемся воссоздать здания так, чтобы они действительно очень походили на реально существовавшие объекты, в том числе и цветом. Это сложно, ведь точных чертежей нет. С помощью шоколадного принтера мы сможем строить части утраченных зданий, воссоздавая уникальные детали архитектуры. Это будут полноценные объекты экскурсионного показа, – рассказала она.

Мануфактура шоколада, идея которой принадлежит Дарье Егоровой, открылась в Александровской галерее Тобольска в конце 2023 года. Ее посетители могут познакомиться с традициями купечества, историей шоколада, а также попробовать себя в роли шоколатье в производственном цехе на мастер-классе, попробовать лакомство с разными вкусами. Помещение в историческом квартале задает тон, здесь воссоздается атмосфера старины и полного погружения в прошлое.

Именно поставщики императорского двора, по словам тоболячки, явились образцом производителей шоколадной и кондитерской продукции премиального уровня, которые и задали определенный стандарт качества. Дарья Егорова изучает гастрономические традиции, реконструирует дореволюционные рецепты сладостей. Ее главная задача – создавать конфеты, максимально близкие по составу к тем, что ела царская семья.

Приходится экспериментировать

Находить уникальные рецепты не так-то просто. Дарья ищет всевозможные упоминания в СМИ дореволюционных времен, проводя много времени в научной библиотеке Тобольского кремля.

– Мы нашли сообщения кондитеров, которые рассказывали, что они предлагали населению. Есть старинные рецепты, которые можно просто воспроизвести, но их не так много. Чаще приходится восстанавливать по воспоминаниям современников, которые, например, могли написать: «Немного отдавало миндалем». Собираем эмоции, гастрономи-



Помещение в историческом квартале Тобольска задает тон, здесь воссоздается атмосфера старины и полного погружения в прошлое || Фото Елены РОЧЕВОЙ

ческие впечатления императорских особ, их поваров, кондитеров, декабристов, людей, которые с ними общались, – объяснила Дарья.

Когда удастся найти эти детали, она их фиксирует. Потом начинается самая сложная работа – поиск решения, как это могло быть в те времена. Рецепты были такими, что повторить их сложно. Ведь точные объемы не названы: полстакана, пол-ложки. А какими они были тогда?

– Точных дозировок нет, поэтому приходится экспериментировать. Так мы делали наши тоболяские маковки по воспоминаниям. Как и конопляники, это традиционный тоболяцкий десерт, – говорит кондитер.

Дарья Егорова рассказала, что удалось достать редчайшую книгу рецептов блюд, которыми кормили Николая II и его семью. Это издание на английском языке, часть уже переведена. Так нашелся рецепт романовских ирисок, тех самых, которые лежали в карманах детей императора – их любимое лакомство.

Узнавать гастрономическую историю Тобольска приходится по крупицам. Например, коренная тоболячка рассказала Егоровой историю своей семьи. Оказалось, что она потомок работницы кухни Николая II и знала о вкусо-

вых пристрастиях императора, когда он был в Тобольске с семьей.

– Женщина рассказала, какой выпечкой его угощали, как он искренне восхитился этим вкусом. И император предпочел именно этот десерт вместо круассанов. Мы пытаемся реконструировать и этот рецепт, который, к сожалению, полностью сохранить не удалось, остались только воспоминания по виду, консистенции. Никто не верил, что можно восстанавливать историю десертов. Это сложно, но очень интересно, – считает Дарья.

Для кого-то рыба, икра в шоколаде, маринованные огурцы с медом покажутся чудачеством, но кондитер уверяет, что это связано с гастрономическими традициями Тобольска. Маринованные огурцы с медом, например, и сейчас называют «монастырским бутербродом».

Погружение в историю

Гости мануфактуры могут во всех смыслах прочувствовать вкус той эпохи. Организаторы делают ставку на интерактивное общение, чтобы погрузиться в историю. Так, гости могут попить чай из бульонок – это аристократическая «бабушка» самовара – по сути, сосуд для горячих напитков, в таких подавали чай, кофе



Кондитеры умело сочетают шоколад с необычными ингредиентами, такими как огурец, хрен и даже рыба || Фото Елены РОЧЕВОЙ

Прямая речь

Дарья ЕГОРОВА, кондитер, предприниматель:

– Я тоболячка в третьем поколении. Для меня мой город – это место силы. Никогда не хотела уехать, потому что понимала, что наш Тобольск, как говорят, город Богом поцелованных людей. Он родил столько талантов! Мне повезло найти таких тоболячков, которые тоже хотят сохранить историю. Мы и так много потеряли. То, что осталось, нужно непременно передать следующему поколению.

или шоколад. Любознательные посетители могут познакомиться с историей поставщиков императорского двора в представленной экспозиции, посмотреть старинные упаковки, посуду, мерные ложки.

Для Дарьи огромное удовольствие рассказывать историю каждой начинки гостям, особенно тем тоболякам, кто не знаком ни с купеческими традициями, ни с гастрономическими привычками. Произвести что-то действительно сибирское, русское из наших продуктов без всяких заменителей – это в понимании тоболячки – гражданский патриотизм. Важно, когда ты не забываешь историю родного края и транслируешь эти убеждения своим детям.

Проводит экскурсии, показывает экспонаты, рассказывает о традициях тоболяского шоколада купчиха Егорова – этот собирательный образ стал интересным брендом и украшением проекта. В этой роли пока выступает сама предпринимательница.

Анна ГОРЛАЧ



Купчиха Егорова – этот собирательный образ стал интересным брендом и украшением проекта || Фото Елены РОЧЕВОЙ



Оказавшись в Тобольске, туристы увидят процесс производства конфет, понаблюдают, как из зерен какао создаются различные виды шоколада. Гости смогут и сами отлить собственную плитку || Фото Елены РОЧЕВОЙ