

МОЯ МАЛАЯ РОДИНА: ПРИРОДА. КУЛЬТУРА. ЭТНОС
Номинация «Экотрадиции»

**«Книга забытых рецептов смоленской
области : «Удивительные конфеты»»**

Автор: Атрошенко Олег Вадимович, 8 класс,
СОГБУ ДО «Станция юннатов»
Руководитель: Бершак Юлия Владимировна, педагог ДО

Смоленская область,
г. Смоленск
2022 год



Смоленск



Практически у каждого русского человека этот город на слуху: город-герой, со своими достопримечательностями, великими военачальниками, композиторами, писателями и поэтами.

Смоленщина прожила интересную историю, оставив нам в наследие еще достаточно загадок и тайн. Но мало кто знает, что большую нишу в зале славы сотворили себе и смоленские повара. Неисчислимо многообразие блюд, взявших начало в Смоленской области.

Будучи пограничным княжеством и располагаясь на торговом пути «из варяг в греки», наш город на протяжении многих сотен лет впитывал культурные традиции разных народов.

Смоленские рецепты



В гастрономическом аспекте Смоленск представлялся местом, где часто проходили торговые ярмарки, пиры, званые ужины. Повара, стараясь удивлять гостей, не только бережно сохраняли рецепты привезенных лакомств, но и с большим интересом экспериментировали при создании новых вкусов.

Так, уже в конце XX века, смоленские рецепты включали в себя руководства по приготовлению блюд из белорусской, украинской, литовской, польской, немецкой и французской кухни, сохранив при этом свою уникальность.

Желание создать феномен «Смоленской кухни», вероятнее всего, было у каждого уважающего себя повара. Но Смоленск, до недавних пор, так и не появился на гастрономической карте нашего государства. Не смотря на простоту в приготовлении и пользу многих рецептов, Смоленская область считалась регионом без особого кулинарного почерка.

Смоленские рецепты



Ситуация изменилась в 2018 году, когда туристический кластер региона начал работу над проектом возрождения старинной Смоленской кухни, в рамках которого было собрано 1423 анкеты с оригинальными рецептами.

Старинные рецепты удалось воссоздать, используя домовые книги, журналы, художественные издания, автобиографии смолян, дневники путешественников.

По поручению губернатора Смоленской области Алексея Островского администрация региона ведет планомерную работу по поддержке внутреннего и въездного туризма, повышению туристской привлекательности Смоленщины.

Смоленские конфеты



Рассматривая рецепты смоленских блюд, я больше всего заинтересовался конфетами. Меня привлекло необычное название привычных нам конфет в котором произносилась буква «К». Что же такое смоленские конфеты?

Смоленские конфеты – это залитые сахаром фрукты. Еще двести лет назад каждый путешественник, желая оставить добрую память о Смоленске, увозил с собой это лакомство.

Свою известность и дальнейшее распространение смоленские конфеты получили после одного из приездов в Смоленск Екатерины II. Императрицу угостили этой сладостью, а позже она попросила смоленских дворян наладить поставки конфет ко двору. Смоляне сделали, как велела императрица. Так, в 1796 г., по архивным данным, в столицу отправили 35 ящиков. Есть сведения, что Екатерина больше всего любила грушевые конфеты. Кстати, императрица не любила лекарства и полагала, что конфеты весьма благотворно влияют на её здоровье. Интересно то, что слово «конфеты» происходит от лат. *confectum* «приготовленное снадобье».

Смоленские сладости

- Смоленщина до революции славилась своими сладостями на весь мир. Известно, что вяземский пряник, рецепт которого сейчас тоже возродили, подавался к столу английской королевы.



- Кроме этого, в Гнездове воспроизвели рецептуру самого древнего гастрономического сувенира Смоленска - медового хлеба. Им запасались в дорогу еще купцы, путешествовавшие по водному пути «из варяг в греки».



Книга рецептов «Смоленская кулинария»



- 13 октября 2020 года в свет вышла книга рецептов «Смоленская кулинария».
- В гастрономическом путеводителе представлены традиционные рецепты 41 блюда в современной подаче. Каждый рецепт сопровождается стильными фотографиями и иллюстрациями с изображениями достопримечательностей и выдающихся личностей Смоленска.
- Проект по созданию подобного кулинарного путеводителя является крайне актуальным. Важно, что в его реализации на всех этапах активно участвуют предприниматели, так как именно они работают напрямую с туристами, приезжающими в наш регион.
- В книге рецептов «Смоленская кулинария» описаны воссозданные вкуснейшие рецепты смоленского края, такие как: каша молочная с творогом, духовные цыплята, починковские колдуны, уха по – гагарински, отлученцы, щука по – рословльски, драники на хлебе, каша по – деревенски, покаченики, кролик «Кутузов» и многие другие.
- Считаю, что смоленская кулинария обязательно найдет отклик в сердце каждого путешественника, который решит посетить город-герой Смоленск!

Рецепт смоленских конфект

СМОЛЕНСКИЕ КОНФЕКТЫ С КЛЮКВОЙ



6 ПОРЦИЙ



4 ЧАСА



ДУХОВКА

ИНГРИДИЕНТЫ :

КЛЮКВА СВЕЖАЯ - 1 КГ
САХАР (МЕД) - 500 (400) Г



СМОЛЕНСКИЕ КОНФЕКТЫ С КЛЮКВОЙ

- 1.1кг клюквы необходимо хорошо растереть до густого пюре.
- 2.Полученную смесь поставить в духовой шкаф.
- 3.Упаривать смесь до густого пюре, затем добавить сахар - 1кг (или мед 450г) и поставить обратно в духовой шкаф.
- 4.Достать смесь, хорошо перемешать, уваривать массу до тех пор, пока она не начнет отставать от стенок.
- 5.Выложить заготовку на пергамент или в формы, дать остыть.
- 6.Готовый десерт нарезать прямо- угольниками или квадратиками.

Изучая, интересные старинные рецепты решил попробовать приготовить смоленские конфекты, которые так понравились императрице Екатерине II.

Выбрал рецепт клюквенных конфект, которых нельзя купить в магазине, несмотря на то, что они изготавливаются из продуктов доступных всем в наше время. В их состав входят клюква, сахар и мед.

Технология приготовления блюда оказалась не очень сложной, так как у нас есть современные кухонные приборы, например, миксер, который в считанные минуты помог сделать из довольно твёрдых ягод клюквы – густое пюре. Трудности вызвал только заключительный этап приготовления блюда, было не понятно как конфекты сделать менее липкими, но я справился и с этим, подсушив их в духовке

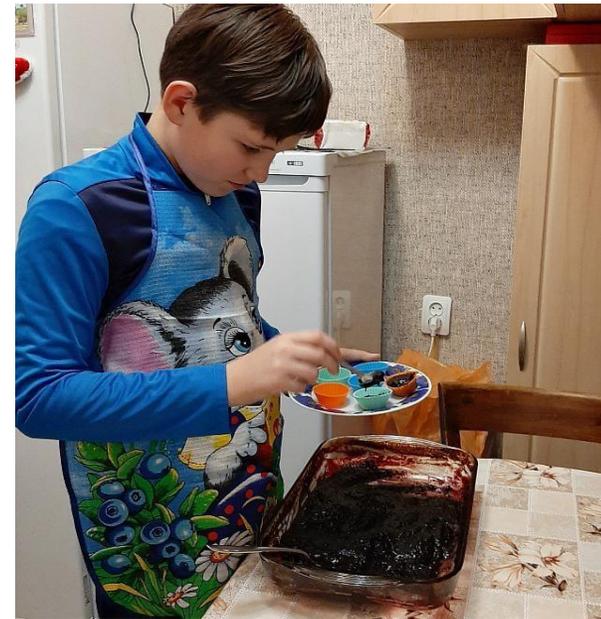
Ингредиенты смоленских конфет



Приготовление смоленских конфет

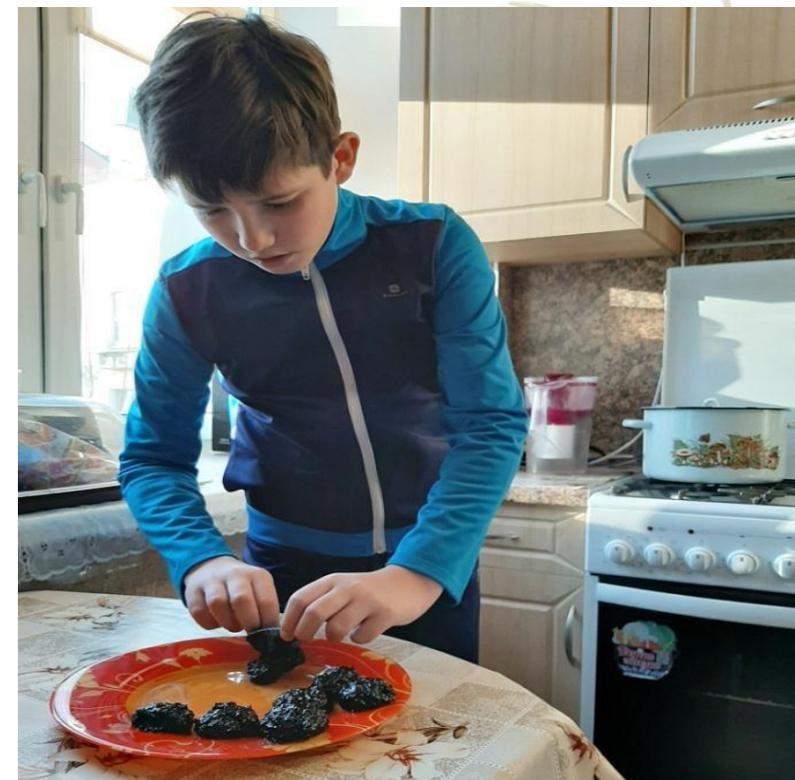


Приготовление смоленских конфет



Смоленских конфеты собственного приготовления

Я не повар, я ещё только учусь, но желание соприкоснуться с прошлым через кулинарные традиции моей малой Родины творит настоящие чудеса и заряжает вдохновением!



Смоленских конфекты



Конфекты мне очень понравились. У них необычный вкус. Сладость вначале перебивает кислинка с нотками горечи в послевкусии. Возможно на внешний вид они получились не такими аппетитными, но главное то, что скрывается внутри, а это возможность ощутить исторический вкус тех далеких времен, когда все сладости были натуральными и полезными. Повторить рецепт такого уникального блюда непросто, но я благодарен конкурсу за возможность соприкоснуться с кулинарной историей своей малой родины. Результатом проделанной работы стало семейное чаепитие. Мы пили чай и вспоминали удивительную, богатую на события историю нашего родного края. Мы решили и дальше знакомиться с пока неизвестными для нас кулинарными рецептами Смоленщины.

Я не повар, я ещё только учусь, но желание соприкоснуться с прошлым через кулинарные традиции моей малой Родины творит настоящие чудеса и заряжает вдохновением!

Очень важно возродить традиции прошлого ради будущего процветания Смоленского края.

**Смоленские конфекты –
сохраним память и традиции о прошлом!**

Смоленские конфеты

Мне очень хотелось бы, чтобы каждый желающий попробовал приготовить в домашних условиях знаменитое смоленское лакомство, которое так полюбили самой императрице Екатерине II, используя представленный в моей работе рецепт.

