



Лакомства киевские

■ Автор: экскурсовод «Панорамы» Кулюпина Наталия Юрьевна

Киевский декабрь начался традиционно – потеплением и мягким дождем. Однако обмануть киевлян ему не удастся – зима пришла, и приближается Новый Год. На хоральной синагоге уже загорелись свечи, в витринах стоят «заснеженные» елки. Засуетились и киевляне, много вопросов их заботит. Как «перенесут» выходные дни? Что одеть на корпоративную вечеринку? Но самый главный вопрос: где и как встречать Новый год? Вариантов всего два. Первый – уехать, второй – остаться и принимать у себя друзей и родных, которые избрали для себя первый вариант...

Однако в обоих случаях без знаменитых киевских сладостей не обойтись. Они, если взгрустнется, помогут в экзотической стране вспомнить любимый дождливый город. Они больше всего порадуют полтавскую или московскую родню. Они же станут лучшим сувениром для гостей.

Испокон веков Киев славился своими сладостями. Один из первых исследователей истории нашего города Николай Закревский в своей книге «Описание Киева» утверждал, что «благодарить» за эту славу нам следует швейцарца Бальи и несчастный случай. Петербургский кондитер в 1787 году прибыл в наш город в составе многочисленной прислуги императрицы Екатерины II-ой. Прогуливаясь по По-

долу, Бальи поскользнулся, упал, очнулся,... а нога поломана. Поэтому-то, когда императрица со всей свитой уехала в Крым, кондитеру пришлось остаться в Киеве. Гостил швейцарец у нас долго – и сады отцвели, и плоды поспели. Вот и подумалось Бальи: «Хорошо бы из них варенье сварить. Да не простое, а сухое». Десерт всем так понравился, что слава о знаменитом киевском сухом варенье разнеслась по всей Российской империи, стало известно оно и в Европе.

Киевское сухое варенье – это цукаты. Ягоды или кусочки фруктов долго-долго проваривали в густом медовом растворе или в сахарном сиропе. Потом их вынимали, давали стечь, высушивали и обсыпали сахаром. Хранили сухое варенье в ко-

робках или ящиках, обернутых полотном. В таком виде разъезжались цукаты по городам и весям.

История о кондитере Бальи – занимательна. Николаю Закревскому поведал ее известный киевский купец Чайковский. Но, скорее всего, это был какой-то «хитрый рекламный ход», ведь автор «Описания Киева» сообщает и более древние факты из истории цукатов. Так в 1386 году прославленным киевским сухим вареньем угощали гостей на свадьбе великого князя литовского Ягайло и королевы польской Ядвиги. Упоминает Николай Закревский и о том, что в XVII-ом веке на столе московского царя Алексея Михайловича бывали дивные киевские сласти – вишни в меду с орехами. А в архиве сохранились и «серьез-

ные» документы, удостоверяющие, что сухое варенье из яблок, груш, слив, вишни, абрикос в мед и в сахаре, с орехами и без оных пудами ежегодно доставлялись к столу императрицы Елизаветы Петровны. Все это происходило задолго до того, как швейцарец сломал на Подоле ногу.

Мастеров по изготовлению цукатов в Киеве было много. Начиная со второй половины XVIII-го века наибольшей популярностью пользовались цукаты, которые производило семейство Балабух. Их фамилия даже дала еще одно название сухому варенью – «балабушки». В XIX-ом веке заказать себе «балабушек» приходили в цукерню Балабух (ул. Андреевская, 4) и высокие чиновники, и царские сановники, и посланцы европейских монархов. Да и сами монархи, бывая в Киеве, захаживали в цукерню отведать все, выбрать и заказать.

Иноземного же кондитера, но не швейцарца, а чеха, действительно следует благодарить киевлянам за необычные конфеты. В конце XIX-го века конфетами в Киеве начали лечить многие болезни – и горло, и сердце, и желудочные колики. Изготавливать конфеты из отваров лекарственных растений или из фруктовых соков придумал киевский мастер Собитек. Он долго думал, как ему назвать свое изобретение. Думал, думал и придумал – «Кети-бос». Если прочесть справа налево, то получится... Собитек. Продавали «Кети-бос» в аптеках «ЮРОТАТ» – Южнорусского общества торговли аптечными товарами, однако захаживали в аптеки не только страждущие, но и просто сластены.

Во второй половине XIX-го века лавры Подола, как «самого сладкого» района Киева, стала потихоньку отбирать Демеевка. Здесь производились «шоколад, драже, конфеты, карамель, мармелад, пастила, варенье, пряники, чайное печенье из белого чистого сахара Демеевского сахарно-рафинадного завода». Сейчас этот завод называется «Киевская кондитерская фабрика им. К.Маркса». Она производит одни из лучших киевских гостей: конфеты «Киев вечерний» и шоколадный «Киевский батон».

«Киевская кондитерская фабрика им. К.Маркса» хранит память об исключительном случае, который произошел в 1956-ом году с начальником бисквитного цеха Константином Петренко. В отличие от швейцарца Бельи, начальник цеха ничего не поломал, а забыл, ну просто забыл, спрятать в холодильник,



подготовленный для бисквита яичный белок. Обнаружил он свою оплошность тогда, когда белок для бисквита уже не годился. Что же делать? Не пропадать же добру – решили все-таки испечь коржи, смазать и украсить их кремом. Так и появилась не только главная визитная карточка нашего города, но и национальный символ – «Киевский торт»! К сожалению, отличить настоящий «Киевский торт» от подделок возможно только на вкус. Коржи должны быть как из затвердевшей пены, хрустящие и сухие.

Однако не только сладостями знаменит Киев. В уходящем году отметил свое шестидесятилетие еще один киевский бренд. В 1947-ом году на торжественном приеме, устроенном в честь возвращения украинской правительственной делегации из Парижа, впервые была подана котлета по-киевски. К сожалению, имя ее автора история не сохранила, потому-то славу этого изобретения мечтают присвоить себе Франция, США, Россия. Действительно, то, что сейчас зачастую подается в киевских «фаст-фудах», или продается в замороженном виде под названием «Котлета по-киевски», внешне напоминает «котлету де Воляй», изобретенную в XIX-ом веке французским ресторатором Николя Аппертом. Наша котлета должна быть похожа на куриную ножку, а косточку должна украшать бумажная папильотка. И на вкус котлета по-киевски иная.

Приготовить котлету по-киевски можно и дома. Она станет лучшим украшением новогоднего стола. Для этого куриное филе (80-100 г), отрезают вместе с косточкой крылышка. Филе нужно тщательно отбить, а потом завернуть в него грамм 25-30 сливочного масла. Подготовленную котлету следует обвалить в муке, и опустить в лезон – яйца, взбитые с молоком. После этого котлету обвалить в панировочных сухарях, и вновь в лезон и снова в сухари. После этих процедур котлете придать форму куриной ножки и опустить в разогретый до голубого дымка фритюр. Фритюр должен состоять наполовину из постного масла и наполови-

ну из смальца. Как только появится румяная корочка, котлету переложить на сковородку и 5 минут выдержать в горячей духовке. Котлета «по-киевски» готова, но... надо правильно ее подать. Котлету по-киевски подают на крутоне. Для этого ломоть белого хлеба со специально сделанным углублением в центре пожарить во фритюре. На крутон выложить котлету, а на косточку надеть элегантную папильотку из бумажной салфетки.

Если же косточек от крылышек на все котлеты не хватило, то берите косточки от ножек. К котлете по-киевски лучше всего подойдет жареный во фритюре картофель, зеленый горошек и салат по-киевски – это отварная, тертая свекла, заправленная перетертыми жареными грецкими орехами, чесноком и майонезом.

Сюрпризом на Новый Год станет для гостей мороженное «Каштан» или «Крестьятик», а наибольшей радостью «Киевский торт» или конфеты «Киев вечерний». Неужели Вам еще хочется уезжать?

*Мы вам отсыпем злата,
Что киевских конфет;
Земля у нас богата,
Порядка в ней лишь нет.*

Потому-то и поедут киевляне в экзотические страны встречать новый год.

Но если же Вы все-таки остаетесь дома, то к праздникам «Панорамой» подготовлены новые путешествия по уникальным местам нашего города. Во время экскурсии «Круговерть подольских улиц» Вы побываете и в Аптеке-музее, и во Флоровском монастыре, узнаете почему Балабуха категорически отказывался называть свою цукерню кондитерской. А во время экскурсии «Киев в праздничных огнях» будем заниматься арифметикой – считать чуда киевские и новогодние елки.

Пешеходные экскурсии по уникальным местам Киева от «Панорамы»

Тел.: 432-40-69, 8-063-633-99-89,
8-050-381-64-22,
8-067-502-84-77,
<http://www.panorama.kiev.ua>

