

Забутий «бренд»

Сегодня их называют цукатами и приобретают в супермаркетах совсем недешево, поскольку это «заморские» сладости. Но в течение нескольких веков их называли «киевским сухим вареньем», и было оно гордостью и визитной карточкой Киева, или «брендом», как сейчас принято говорить. Такой продукт пользовался большой популярностью во всей Европе, ибо был не только очень вкусным, но и весьма полезным



ВКУСНЫЕ ЛЕКАРСТВА

Известно, что еще великий Авиценна прописывал больным сироп, засахаренные фрукты, приготовленные с большим количеством пряностей, и даже засахаренные цветы. В средневековом Риме больным давали электуарий или, другими словами, кашку из фруктов и трав на сладком сиропе. Широко использовал во врачебной практике варенье, называя его конфитюром, знаменитый Нострадамус, который был не только алхимиком, но также врачом и фармацевтом. В XVI в. в медицинских трактатах можно было встретить сведения о «съедобных лекарствах и лекарственных продуктах», где были приведены советы применять конфитюры не только из фруктов и ягод, но также «из розмарина, лаванды и ноготков — от головной боли, из цветов фиалки и дикого мака — от кашля, из мяты, апельсина и айвы — от желудочных болей» и т.д. Великая Салернская школа медицины, единственная в Европе сохранившая в Средние века римские традиции и лечившая, как бы сейчас сказали, «глав государств и правительств», выпустила «Салернский кодекс здоровья» с рецептами лекарств из плодов и растений в меду.

В наше «просвещенное время» используют гораздо более эффективные ЛС, нежели различные конфитюры, разве что бабушки неустанно продолжают заготавливать малиновое варенье на зиму для лечения внуков при простуде, а вот что касается профилактических свойств, то здесь использование засахаренных ягод и фруктов является вполне актуальным. Тем не менее многие наши соотечественники, в том числе и киевляне, не проявляют интерес к приготовлению этих продуктов, а жаль, ведь в былые времена Киев славился на всю Европу «киевским сухим вареньем».

ДЛЯ ЦАРСКОГО ДВОРА

История «киевского сухого варенья» окружена различными легендами. Так, например, более двухсот лет тому назад среди киевских купцов была популярной история о петербургском кондитере, швейцарце по фамилии Бальи, который, сопровождая императрицу Екатерину II во время прогулки по киевским улицам весной 1787 г., поскользнулся и сломал ногу. Он остался в Киеве до выздоровления



Историки утверждают, что киевские сладости из ягод и фруктов были известны в Европе намного раньше, нежели началась их поставка императрице, и чудо-лакомства из Киева посылали на свадебные торжества литовского князя Ягайло еще в 1386 г.



и был поселен в загородном доме киевского старосты, утопавшем в роскошных фруктовых садах. Чтобы чем-то заполнить появившуюся массу свободного времени, швейцарец принялся экспериментировать с вареньями из ягод и фруктов, созревающих в саду старосты, и изобрел лакомство, которое потом и отправил царице. Неведомый десерт якобы так понравился Екатерине, что она приказала швейцарцу оставаться в Киеве и готовить лакомства для царского двора.

В действительности же царица задолго до 1787 г. знала и любила киевские сладости, издав даже специальный указ от 14 апреля 1777 г. об их поставке к ее двору. По полпуда засахаренных сухих персиков, абрикосов, нектаринов, слив-венгерок, груш, по два пуда в сахарном сиропе чернослива, персиков, абрикосов, слив-турчанок — вот далеко не полный перечень тех сладостей, которые ежегодно изготавливали в Киеве и поставляли к царскому двору.

Историки утверждают, что киевские сладости из ягод и фруктов были известны в Европе намного раньше, нежели началась их поставка императрице, и чудо-лакомства из Киева посылали на свадебные торжества литовского князя Ягайло еще в 1386 г.

ЗНАМЕНИТЫЕ «БАЛАБУШКИ»

В течение XIX в. киевские ремесленники-кондитеры по распоряжению губернатора выполняли заказы петербургских сановников. Дольки фруктов и ягоды долго проваривали в сахарном сиропе или медовом растворе, затем вынимали, давали стечь сиропу, высушивали, присыпав сахаром, и хранили в коробках и ящиках.

Сырье для производства киевского варенья чаще всего брали прямо из собственного сада, и если для жителей Европы сухое варенье было диковинным угощением, то для киевлян не было более привычного десерта.

Самым известным производителем такого варенья был основатель целой династии киевских кондитеров Семен Балабуха, по имени которого сухое «киевское варенье» стало называться «балабушками» и долгое время было эталоном для этого сладкого десерта. Для реализации своей продукции он открыл магазин даже в Санкт-Петербурге, что способствовало известности

киевских сладостей не только в тогдашней империи, но и за ее пределами.

В начале XX в. династия разорилась, но многие рецепты «киевского варенья» — этого некогда легендарного лакомства, сохранились и используются киевлянами до сих пор. Интересно отметить, что в этих рецептах в качестве ингредиентов можно встретить не только ягоды и фрукты, но даже корки арбузов и дынь, которые предварительно режут на кусочки и вымачивают в воде в течение 10–12 ч. Для сухого варенья можно использовать даже овощи. Некоторые гурманы считают, что особенно вкусным получается сухое варенье из вишен без косточек и рябины.

Такое варенье — отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, можно украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и взрослых, которое прекрасно заменяет конфеты.

«САНИТАР ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ОРГАНИЗМА»

«В чем же заключаются упомянутые выше профилактические свойства подобных продуктов?» — может спросить читатель. Прежде всего, как нетрудно догадаться, эти продукты помогают в обеспечении организма витаминами и микроэлементами в зимний и весенний периоды, но главная их особенность — высокое содержание пектинов. Напомним, что пектиновые вещества, или пектины — это полисахариды, образованные остатками главным образом галактуроновой кислоты, которые содержатся во всех высших растениях. Очень богаты ими различные фрукты, среди которых «лидируют» яблоки и айва. Пектины важны для стабилизации обмена веществ, они снижают содержание холестерина в организме, улучшают периферическое кровообращение, а также перистальтику кишечника. Особенно ценным является то, что карбоксильные группы в структуре пектинов способны присоединять катионы многих металлов с образованием пектинатов. Таким образом, пектины обладают уникальной способностью выводить из организма тяжелые металлы (особенно эффективно — свинец), а также пестициды и радионуклиды, не нарушая при этом состава микрофлоры кишечника. Многие специалисты называют пектин «санитаром человеческого организма». Они могут вызывать аллергические реакции, а их избыточное употребление — переходящие нарушения пищеварения (метеоризм, жидкий стул и т. д.).

В нынешних условиях жизни городских, а теперь, порой, и сельских жителей, не говоря уже о людях, работающих на предприятиях с вредными условиями труда, профилактика с использованием пектинов весьма уместна, и в этом хорошем подспорье могут послужить именно те вкусности, которые когда-то были киевским «брендом».

Пектины важны для стабилизации обмена веществ, они снижают содержание холестерина в организме, улучшают периферическое кровообращение, а также перистальтику кишечника

Подготовил Руслан Примак, канд. хим. наук