



Калужская
область

сентябрь 2019

Калужское тесто: что это и с чем его едят?



Калужское тесто

Невероятно популярное лакомство в XVIII-XIX вв. Ещё не был известен тульский пряник, а калужское тесто уже знали по всей России.

В словаре В. Даля упоминается: «Соложеное тесто едят и сырое, и **калужское славится**».

Готовили его из сушеных черных сухарей с добавлением меда и сахарной карамели.

А вот пример из публицистики:

В 1907 году в сатирическом журнале «Калужское тесто» Михаил Державин писал:

*Наслаждаться коль хотите
Благоденствовать всегда —
Теста нашего возьмите
Вы в Калуге, господа.*

Вот пример из военной сатиры:



И. Тербеневъ.

378.

УГОЩЕНИЕ НАПОЛЕОНУ ВЪ РОССИИ

*Своё добро тесто пришлось
Гостинцовъ Русскимъ захотлось;
Вотъ сласти Русскія! повшъ не подавись!
Вотъ съ перцами збитенёко, попей, не обжгись!*



Калужское тесто

Год открытия настоящего калужского теста доподлинно неизвестен. Однако известно стихотворение, помеченное 1789 годом:

*В сей сладкий день рожденья твоего,
Наталия, любимая невеста,
Позволь с букетом роз из сада моего
Поднести тебе с полфунта теста.*

ПРЕИМУЩЕСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

За 1904 год перечислены такие виды теста:

«хлебное, с миндалем, лимонное, апельсиновое, ананасное, ореховое, фисташковое, какавное».

В настоящее время тесто готовят разных видов:

с добавлением орехов, апельсиновое и лимонное, с сухофруктами, с кокосовой посыпкой, в подарочных упаковках.



**с орешками
кешью**



лимонное



апельсиновое

СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты:

500 г сухарей,
500 г мёда,
400 г воды,
2 гвоздики,
3 г бадьяна,
5 г корицы,
2 г кардамона,
100 г сахара (или мёд).

Способ приготовления:

Сухари толкут в ступке, просеивают через сито. Затем варят с мёдом и приправами. Настаивают в течение 10-12 часов. Готовое тесто формируют и поливают мёдом (или обсыпают сахарным песком). Хранят тесто в холоде.

Можно добавлять в тесто молотые орехи, курагу и чернослив, прокрученные через мясорубку. Бывают и совсем экзотические добавки: апельсин, какао. Поэтому, освоив сам принцип приготовления калужского теста, можно смело фантазировать.



ФОРМЫ ВЫПУСКА

Тесто можно попробовать в некоторых кафе Калуги, приобрести в сувенирных магазинах и даже некоторых продуктовых магазинах.



калужское тесто,
оформленное
в космическом стиле



калужское тесто в
подарочной упаковке
производства
**Калужского
хлебокомбината**



калужское тесто,
изготовленное в
**традиционных
кафе**



Калужская
область

ДО ВСТРЕЧИ НА БЛАГОСЛОВЕННОЙ КАЛУЖСКОЙ ЗЕМЛЕ!

2019