

Price in NYC 50€, outside of NYC \$1

ПРОСТО - МАРЦИПАН



ПОЧЕМУ ОДЕССКИЕ «ТРУБОЧИСТЫ» НЕ СТАЛИ ЧЕМПИОНАМИ КВН

СТР. 10-11



СОБЫТИЯ. МНЕНИЯ. ИСТОРИИ.

№41 (70)
ОКТАБРЬ 2021



МАЛЕНЬКИЙ
ВУНДЕРКИНД:
ФЕЛИКС
МЕНДЕЛЬСОН

СТР. 8

ФЛОРЕНС
НАЙТИНГЕЙЛ.
САМАЯ
ПЕРВАЯ
МЕДСЕСТРА



СТР. 6-7



КОМИКСЫ:
ИСТОРИЯ
РИСОВАННОГО
ЖАНРА

НЕ ВЕЗЕТ ТАК НЕ ВЕЗЕТ... СТР. 5

Формы для марципана



Музей марципана



Макет Великого недостроя - Дом Советов



Макет Кафедрального собора с могилой И. Канта

ПРОСТО - МАРЦИПАН



Геннадий Норд

Кто в детстве не читал сказки Андерсена и Гофмана? И кто мысленно не представлял причудливые и марципановые домики? И что, вообще, мог себе представить советский ребёнок, прочитав загадочное слово Марципан?

А ведь это лакомство известно на Руси с незапамятных времён.

Так что же это за лакомство такое — Марципан? Всего лишь измельчённый в муку миндаль и сахарный сироп. Правда, в разных областях в эту смесь добавляют что-либо своё.

В Кёнигсберге это розовая вода. Но не только. Кёнигсберг — Калининград это потрясающий город на рубежах России. Самый-самый западный в стране. Старинный Кёнигсберг. Город — крепость. Город, который одной ногой стоит в Европе, но не очень-то и похож на Германию или Литву, например. Самообытный и современный! А если учитывать хрущевки в центре города, шершавый асфальт, неудобные

дворы и грязь в переулках, то уже, практически, русский! Но это другая тема для обсуждения.

Главное: Кёнигсберг — это родина марципана. Впервые марципаны упоминаются в 1526 году. 1 июля 1526 года они были подарены к свадьбе последнего великого магистра Тевтонского ордена и первого герцога Пруссии Альбрехта и датской принцессы Доротеи.

С 1526 года марципаны, как исцеляющее средство, продавали только в аптеках.

В миндальной массе содержится огромное количество витамина Е, который прекрасно устраняет нервное напряжение.

Этот факт не мог скрыться от дотошных немцев, которые продавали марципан, как лекарство от душевных расстройств.

Вероятно, желающих подлечиться было настолько много, что вкуснятина довольно быстро переключалась из аптек в кондитерские магазины.

И с тех пор марципан стал настоящим брендом Восточной Пруссии. По местному обычаю в новогоднюю ночь полагается съесть марци-

пан, разделив его между всеми домочадцами, и будет в семье счастье!

Поэтому, совершенно закономерно, что прусская принцесса Луиза-Шарлотта, приехав в Россию и став императрицей Анной Фёдоровной, привезла с собой моду на ёлку, рождественские вечера и марципан. Супруга Николая I, украшая ёлку, вешала на неё марципановые конфеты. Это было очень модно — встречать Новый год и Рождество с марципаном!

Марципан и Кёнигсберг — связаны неразрывно.

Это уже спустя годы свои марципановые традиции появились и в других городах, но Кёнигсберг занимал особое место в этой сладкой индустрии.

Первая марципановая фабрика была открыта выходцами из Италии братьями Помаatti здесь в 1809 году. Вскоре они были удостоены звания «кондитеров королевского двора». А к началу XX века в Кёнигсберге были уже десятки фабрик.

История, унизтожившая города и государства, не пощадилась и марципан. Единственная



Знаменитые зубры



Домик смотрителя

фабрика из Кёнигсберга, сохранившаяся до наших дней и продолжающая работать — Schwertmer. Она переехала во время войны в баварский Бад-Вёрисхофен. Кафе и магазин Schwertmer располагались в Кёнигсберге прямо у подножия Королевского замка, на берегу замкового пруда, мануфактура Pomatti — неподалёку. Однако торговой марке Pomatti повезло меньше, чем Schwertmer — она перестала существовать.

Чем же кёнигсбергский марципан отличался от других немецких? Почему так привлекает сладкоежек?

В действительности же, единственно правильного, эталонного рецепта производства кёнигсбергского марципана никогда не существовало. Примерно так же, как нет и эталонного и единственно возможного рецепта, например, швейцарского шоколада, украинского борща, венгерского гуляша, еврейской «гефилд дер фиш» или конфет с марципаном «Моцарт».

Каждый производитель, занимавшийся и занимающийся производством таких изделий, вносил и вносит в их рецептуру свои особенности, которые бы выделили их товар на фоне конкурентов, причём, эти особенности касаются не только ингредиентов, но и самой технологии приготовления и даже материала, из которого делается производственное оборудование и инвентарь.

Единственной стопроцентной отличительной особенностью кёнигсбергского марципана является то, что сформованные вручную или машинным способом изделия запекались в печи. В результате этого запекания у готовой продукции появлялась румяная золотистая или светло-коричневая корочка. Именно о такой отличительной особенности кёнигсбергского марципана говорят все старинные специализированные книги о марципане.

Ингредиенты марципана: молотый миндаль, сахарная пудра, яичный белок и немного лимонного сока. Кроме этого, при приготовлении кёнигсбергских марципанов использовалась розовая вода.

Ещё кёнигсбергский марципан отличался тем, что был более тёмным, в тесто добавлялось больше средиземноморского горького миндаля.

Все это делало кёнигсбергский марципан более острым и ароматным. От берлинского марципана и марципана из Любека кёнигсбергский марципан отличался ещё меньшим содержанием сахара и забавными формами.

Вряд ли найдется человек, которому марципан будет не по вкусу. Обожаю марципан! Марципан — это просто супер вкусная штука.

Сладость, которая никого не оставит равнодушным!

Это деликатес. Это то, что делает мой мир веселее!

Когда мне грустно — мне нужна эта волшебная таблетка. Классное свойство у марципана — улучшать настроение!

Раскрыл Вам свой секрет — так я борюсь со стрессом.

Марципан — это лекарство от стресса! Удивительно, но марципан переводится дословно — мартовский хлеб.

Есть немецкая красивая легенда, что как-то повара накануне Пасхи, понадобилось испечь кулич, но время было очень сложное, не оказалось обычной муки. Пришлось перетереть мелко-мелко миндаль и добавить сахарный сироп и, как я уже писал, розовую воду.

Вкусно и розами гашет!

Новая история кёнигсбергского марципана, уже российская, началась в 2002 году, когда предприниматель Олег Попов основал компанию и стал дистрибьютором той самой немецкой компании Schwertmer. Позднее список поставщиков расширился, в него вошли такие производители марципана из Германии, как Carstens, Niederegger и Schluckweider.

Спустя десяток лет у руля компании встал сын Олега Попова — Михаил.

Он переориентировал компанию с оптовой торговли на розницу и собственное производство. Чтобы перейти из оптовых поставщиков знаменитого на весь мир кёнигсбергского марципана в производство с огромным объёмом, отцу и сыну Поповым потребовалось почти двадцать лет. Сейчас их фабрика Pomatti претендует на мировой бренд.

Михаил Попов через годы работы понял, что необходимо открыть единую точку сбыта. Так появился магазин «Марципановый домик». И фирма с одним человеком и нестабильной выручкой превратилась в группу компаний Pomatti, где работают несколько сотен человек.

Сейчас предприятие выпускает порядка десяти тонн марципана в месяц. А их готовую продукцию можно купить и в России, и в Китае, в котором в 2018 году кёнигсбергский марципан оказался на выставке.



— Успех нашей компании зависит от многих факторов, — говорит Михаил, — начиная от качества продукции, которую мы производим, до философии: у нас нет задачи продать во что бы то ни стало. Вместе с нашим марципаном мы продаём те знания, которые имеем об этом продукте.

Именно идея распространения знаний о марципане и привела Михаила к созданию в Калининграде Музея марципана.

Музей открыли в 2017 году в Бранденбургских воротах.

Место поистине культовое, и не только потому, что из семи ворот Кёнигсберга они единственные, которые сохранили «воротами» и являются — через них проходит проезжая часть, ходит транспорт, когда-то ходил трамвай и, как в анекдоте, рельсы до сих пор не убрали. В общем, авто снуют туда-сюда беспрепятственно.

Выстроены ворота были по приказу Фридриха II в 1757 году на месте деревянных. За время своего существования неоднократно перестраивались. До нас дошли очень красивые, из красного кирпича.

А до 90-х годов здесь располагалась самая популярная в городе пивная, отчего поток людей никогда сюда не иссякал. Память предков, как говорится...

Ворота качественно отреставрированы, с мощёной мостовой они смотрятся отлично.

Музей марципана — это логичное продолжение развития компании «Кёнигсбергский марципан» и бренда Pomatti. Музей сразу же привлек внимание и туристов, и жителей города.

Сам музей — довольно компактный, но в экспозиции представлены очень интересные экспонаты, порой имеющие более чем вековую историю. Латунная скалка, мраморные и оловянные формы 18-19 веков из кёнигсбергских мануфактур, оригиналы накладных на поставку миндаля начала прошлого века и меню марципановых кафе, книги рецептов и старинные традиционные коробки из-под марципановых конфет. Все это можно увидеть в музее.

Чуть подалее — стенды с фактами, обнаруженными во время реставрационных работ в Бранденбургских воротах.

И рядом настоящие произведения искусства!

Вот много килограммовый Кафедральный собор работы кондитера компании Niederegger. Вот Королевский замок, которого сейчас уже нет.

Вот Домик смотрителя Высокого моста, в котором ночевал барон Мунхаузен, созданный калининградскими кондитерами «Pomatti».

А вот впечатляющая скульптура борющихся зубов калининградского скульптора Юрия Морозова.

А вот марципановый макет знаменитого калининградского долгостроя Дома Советов. Если в Калининграде решат избавиться от этого наследия в природе и не захотят в исторических целях сохранить этот макет, то попросю Мишу подарить эту марципановую копию мне.

Ух, я душу отведу...

Много забавных фигурок и целых композиций из марципана для детей — марципановые фигурки героев «Ну, погоди!», «Чебурашки», «Винни-Пуха».

Отдельно на витрине — съедобные шахматы. И все это вылеплено из марципана!

Экспозиция Музея марципана постоянно пополняется.

А ещё в музее проводятся дегустации, мастер-классы по лепке из марципана, есть небольшое кафе. И даже проводятся концерты. Мне тоже довелось выступить в Музее марципана со своей программой.

И безусловно интересно каждый час рассказывать гостям экскурсовод об истории марципана. И еще обязательная дегустация!

И что самое главное — прямо в музее находится небольшая лавка — «Марципановый домик» — с удивительным выбором марципановых изделий на любой цвет и вкус. Окна моей квартиры выходят как раз на калинку музея, и я еще ни разу не видел ни одного туриста, который бы вышел из Музея с пустыми руками. У всех в руках фирменные пакеты с великолепными сладостями.

Сегодня туристы целенаправленно идут в Музей марципана

А вообще, как я уже писал, кёнигсбергский марципан много лет экспортировался в Царскую Россию. Он наряду с торуньскими, нюрнбергскими и франкфуртскими пряниками упоминается как «патриотический пирог» в сказке Клеменса Брентано «Петушок, Курочка и Кудахточка».

Эх, о марципане можно говорить и говорить. Но, как и любую сладость, его лучше попробовать. Все! Пойду в Музей и куплю марципан.

Сладкого вкуса всем!