

Информация / иллюстрации онлайн:

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Медиа, пароль: swmb

Сладкое рождество

Тематическая выставка, посвящённая рождественской выпечке со всего света

30. Ноябрь 2013 - 9. Февраль 2014

Перед Рождеством Базельский музей игрушек наполнен рождественской выпечкой со всего света. В воздухе витает аромат печенья и пряников из Швейцарии, Франции, Германии и множества других стран – ни с чем не сравнимый рождественский запах экзотических специй.

Ритуальная выпечка ведёт свою традицию с далёких доисторических времён. Об этом свидетельствуют раскопки и древние изображения. Но первые рождественские гутци (швейцарское рождественское печенье) лепили, предположительно, средневековые монахини и монахи.

Для этого им требовались дорогие специи из далёких стран. Неудивительно, что подобные деликатесы выпекали лишь один раз в году – к самому главному церковному празднику. Старейшие свидетельства об использовании корицы, гвоздики, имбиря, кардамона и мускатного ореха сохранились, действительно, только в зажиточных монастырях.

Это увлекательное время вновь возрождается в **Базельском музее игрушек**. Посетители могут ощутить редкие запахи и, не имеющие себе равных вкусовые ощущения, увидеть формы и утварь, применяемые при изготовлении рождественской выпечки. Еженедельно со среды по воскресенье, с 13.30 до 17.30 все они, взрослые и дети, могут попробовать только что изготовленные рождественские лакомства.

Рождественская выпечка по всему свету

Хорошо известно, что каждая страна имеет свои собственные традиции празднования Рождества. К ним относятся не в последнюю очередь и многие кулинарные изыски. Рождественская выпечка представляет собой преимущественно сладкие кондитерские изделия, которые изначально готовились и съедались во время Адвента.

Раскопки и ранние графические изображения показывают, что уже в дохристианские времена существовала ритуальная выпечка к праздничным дням. Предполагают, что современная рождественская выпечка происходит из средневековых монастырей. В честь рождения Иисуса обычно пекли изысканные пирожные. В богатых монастырях использовались дорогие экзотические пряности Востока, такие, как корица, гвоздика, имбирь и кардамон.

Немецкое наименование "Plätzchen" является уменьшительным от "Platz" – "место", "площадка", то

есть, плоские маленькие тортики. В южной Германии их называют "Platzerl", "Brötle", "Gutsle", "Läuble", в Швейцарии – "Biscuit", на диалекте "Güetzi" либо "Guetzli".

Во многих семьях имеются собственные традиции изготовления рождественского печенья, причем технологии производства очень отличаются друг от друга. Печенье из раскатанного песочного теста выдавливают при помощи специальных формочек. Springerle (анисовое печенье) и Spekulatius производятся при помощи "штампов". Другие виды печенья формируются только вручную или раскатываются, как, например, ванильное. Часто выпечка называется по имени основного вкусового ингредиента, как к примеру, анисовое или печенье с корицей.

Швейцарская классика: Mailänderli, Brunslі, Zimtstern и Chräbeli

Вопреки своему названию (Mailand — по-немецки Милан), Mailänderli являются типично швейцарским и южно-германским рождественским печеньем и в других странах под этим названием не известны. Тем не менее, подобные масляные печенья существуют и в других странах, но обычно без типичного лимонного аромата Mailänderli. В Базеле оно известно под названием "Gaatoodemylangli» (*франц.* Gateau De Milan — французский торт из Милана).

Происхождение этого печенья и его названия неизвестны. В конце концов, в Милане и в самом деле есть похожее песочное печенье.

Возможно также, что название Mailänderli связано с одноименными гербами швейцарских Земель, которые в 19-м веке рисовались в Милане, хотя это ничем не доказано.

Mailänderli замешиваются из муки, сахара и масла в соотношении 2:1:1 с легким привкусом лимона. Их выдавливают из очень тонко (до нескольких миллиметров) раскатанного теста и, как правило, ничем не украшают – не считая смазывания яичным белком.

Brunslі — это рождественское печенье темного цвета, производящееся в Швейцарии. Особой популярностью оно пользуется в Базеле, благодаря чему его иногда называют Базельское Brunslі. В публикации "Сладкий Базель" ("Das süsse Basel") Ойгена А. Майера (Eugen A. Meyer) приводится рецепт Brunslі 1750 года. В классической поваренной книге Amelie Schneider-Schlöth "Базельская кулинарная школа" ("Basler Kochschule") 1908 г. рецепт Brunslі характеризуется как типично Базельский. В описании «Базельские традиции" ("Basler Sitten") второй половины 19-го века можно прочесть, что на Рождество в домах, наряду с Brunslі, выпекались анисовые булочки, булочки с орехами и корицей, Mailänderli и другая сладкая выпечка.

Вопрос о "правильной" Brunslі занимает многих любителей выпечки печенья. Для Brunslі необходимы белок, сахар, миндаль, гвоздика, корица и мука. До сих пор спорят, надо ли вмешивать в тесто какао или шоколад. После выпечки Brunslі покрывали глазурью из яичного белка. Чтобы предотвратить прилипание теста к форме, для него применяли только кристаллический сахар.

Zimtstern (звездочки с корицей) представляют собой рождественское печенье с миндалем, сахаром и яичным белком, вырезанные в форме звездочек. Типичный и интенсивный вкус они получают благодаря корице. Поверхность глазурирована яичным белком, поэтому она гладкая, слегка блестящая, от белого до светло-бежевого цвета и образует тонкую корочку. Печенье, само по себе, довольно мягкое.

Во времена происхождения Zimtsterns, в 16 веке, корица была очень дорогостоящей, так что чаще всего они встречались на княжеских столах.

Например, в апреле 1535 г. кардинал Лоренцо Кампеджио (Lorenzo Campeggio), принимая в Риме короля Карла V, подал на десерт ко всему прочему миндальные пирожные, конфеты с анисом и фисташками, апельсиновые цукаты и звездочки с корицей.

В Германии рецепты Zimtsterne появились в поваренных книгах лишь в 18-ом веке. В Швейцарии первые рецепты датированы лишь второй половиной 19-го века. Жительница Базеля Йоханне мон дер Мюль сообщает, что Zimtsterne, наряду с Basler, Leckerli, Brunsli и Mailänderli, были неотъемлемой частью семейных рождественских застолий.

Chräbeli (называемые также анисовые "Chräbeli" или баденские Chräbeli) представляют собой светлые печенья примерно 5 сантиметров длиной и около полутора сантиметров толщиной. Они слегка изогнуты и в нескольких местах надрезаны. На них видны темные точки – семена аниса, придающие печенью неповторимый вкус. Баденские Chräbeli более века известны как специфическое баденское лакомство. Они являются также типично рождественской выпечкой во всей немецкой части Швейцарии.

Происхождение Chräbelis неизвестно. Существует доказательство того, что он впервые упоминается в документах в 1710 году. Первый рисунок Chräbelis сделал в 1860 году Эрнст Людвиг Рохольц, школьный учитель из Аарау, интересующийся народными обычаями. Форма Chräbeli на протяжении многих лет незначительно изменилась. В рисунке Rochholz`а она имеет только два надреза. В рецепте 1944 года рекомендуется четыре надреза.

Наряду с Chräbeli в Швейцарии есть еще различные виды анисовой выпечки. Типичными являются анисовые печенья, изготовленные в специальных формочках.

Lebkuchen (большой медовый пряник, коврижка)

Небольшие, сдобренные специями медовые пряники были письменно упомянуты в 350 году до н. э. Еще древние египтяне пекли пироги, подслащенные медом. В отличие от сегодняшних дней, в старину пряники пекли не только к Рождеству, но и к Пасхе и к другим праздникам. Они были непременной частью застолья во время постов.

В современном виде Lebkuchen впервые появился в Бельгии. Через Аахен рецепт его изготовления попал во французские монастыри. Монахини ели его на десерт. В 1296 он упоминался под названием "Pfefferkuchen» в городе Ульме. Предположительно в 14-м веке он появился в Нюрнберге, где его выпекали в мужских монастырях. Пряники были популярны благодаря длительному сроку их хранения, они могли долго храниться на складе, а в трудные времена монахи раздавали их прихожанам. Из-за необходимости применения редких специй, привозимых из далеких восточных стран, традиции выпечки таких пряников имеют лишь богатые торговые города: Нюрнберг, Аугсбург, Ульм, Кельн и Базель.

В 1370 году в налоговых документах Мюнхена появился кондитер, занимающийся выпечкой Lebkuchen. Он выдавливал свои изделия с помощью формочек и посыпал их окрашенным сахаром и украшал миндалем и лимонными цукатами. Наименование Lebkuchen происходит скорее всего от латинского "libum", что означает "жертвенный пирог".

В соответствие с другим этимологическим толкованием слово происходит от древне-германского

"Laib" — тело. Название "Pfefferkuchen" — "перечная выпечка" — появилось в средневековье в следствие того, что все экзотические специи, применяющиеся при выпечке, обобщенно назывались "Pfeffer" — "перец". Слово "Honigkuchen" — "медовый пирог" — указывает на другой важный ингредиент выпечки. До 16-го века Lebkuchen формировали при помощи глиняных форм, позднее стали применять деревянные и каменные формы. В 1840 году изготовление пряников существенно изменилось. С появлением паровых машин выпечку стали производить при помощи станков и в значительно больших количествах.

Раньше недели перед Рождеством посвящались размышлениям и покаянию. При этом значительную роль играл пост. И здесь вновь появляются наши Lebkuchen. Они считались лекарственным средством, а не просто пищей или лакомством. В наше время Lebkuchen со всеми своими региональными вариациями и наименованиями считается классической рождественской выпечкой. Их пекут с шоколадной глазурью и без нее, с большим или меньшим количеством орехов, миндаля и т. п. Lebkuchen, вырезаемые или выдавливаемые при помощи формочек — традиционно с религиозными мотивами, позднее — со светскими картинками — появились в 15-м веке. Из пряников составляют так называемые «пряничные домики», напоминающие сказки про Гензель и Гретель (Hänsel und Gretel).

Christstollen

Изготовленные вручную Christstollen являются рождественской выпечкой с самыми длительными традициями в Германии. Жизненный путь этого изделия можно проследить, начиная с 1400 года. В 1329 году Christstollen были преподнесены к Рождеству епископу Генриху (Heinrich von Naumburg). Знаменитые "дрезденские штолли" являются сравнительно "молодыми", так как впервые они упоминаются в счете, выставленном христианской больнице Дрездена Bartholomäus-Hospital в 1471 году, когда они были приобретены в качестве выпечки для поста.

На средне-немецком диалекте дрожжевая выпечка продолговатой формы, иногда заплетенная в "косу", назывался "Struzel" или "Striezel". В некоторых саксонских городах этот "Христов хлеб" из-за его валикообразной формы именовали "Stollen" — "туннель". Возможно, такая буханка должна была напоминать запеленатого младенца из рождественской истории. Штоллы изготавливались полностью в соответствии с христианскими догмами. Во время постов верующие отказывались от масла, молока и яиц. Поэтому изделие состояло из овса, воды и растительного масла. Вкус был соответствующим... Поэтому курфюрсты Ернст фон Заксен и его брат Альбрехт обратились к Папе Innozenz VIII с просьбой отменить запрет на масло. Святой отец издал в 1491 году так называемое "Масляное послание", позволяющее заменить растительное масло сливочным, однако, при условии, что будет уплачен "штраф". Послание предназначалось сперва только для правящего дома и его поставщиков, однако очень скоро получило широкое распространение. В соответствии с ним дворцовый пекарь города Торгау (Саксония) Генрих Драздо смог к Рождеству украсить постные штолли изюмом, миндалем и фруктами.

В 1500 году "Христовый хлеб" уже продавался на хлебном рынке в Дрездене. Со временем ингредиенты улучшались, а рецепт выпечки передавался от поколения к поколению. До сих пор многие пекари утаивают свои рецепты. С 1617 года штолли являются самыми постоянными

лакомствами к Рождеству.

Spekulatius

Spekulatius являются выпечкой из песочного теста, происходящей из Бельгии, Нидерландов, а также из Райнланда и Вестфалии. Очень трудно проследить его развитие. Это касается даже названия. С уверенностью можно говорить лишь о регионах их происхождения. Многие считают, что слово Spekulatius происходит от особо почитаемого Святого Николауса, второе имя которого было Spekulator. Для греческого слова "episcopus" (наблюдатель), от которого произошли немецкое слово "Bischof" и русское — "епископ", применяли на латыни слово "speculator". Еще одно определение кажется самым простым. "Speculum" означает лицевую сторону платка. "Spekulatius" означает печенье с тиснением или отпечатком на поверхности.

Spekulatius выпекаются ко дню святого Николая. В Нижней Саксонии их редко пекут дома, чаще в пекарнях. Наряду с Gewürzspekulatius, выпекаемых с кардамоном, гвоздикой и корицей, придающими им особенный вкус, имеются также Mandelspekulatius, в которых гораздо меньше специй, зато большее количество миндальной муки, а нижняя сторона перед выпечкой присыпается миндальной стружкой. Нельзя не упомянуть также Butterspekulatius, которые, как можно понять из названия, содержат повышенное количества масла.

Тесто для Spekulatius перед выпечкой помещается в специальную форму из дерева или металла с каким-нибудь традиционным рельефным мотивом. Обычно отпечатки на печенье представляют собой сцены из жизни Святого Николауса. Из-за высокой стоимости пряностей цены на Spekulatius после Второй мировой войны были очень высокими и недоступными для довольно большой части населения, считаясь экзотическим и дорогостоящим лакомством.

Vanillekipferl (ванильный рожок)

Существует легенда о том, каким образом рожок появился в Вене. Когда турки во второй раз осадили Вену, в 1683 году, пекарь, занятый среди ночи выпечкой хлеба, услышал непревычные постукивания и шумы. Турки начали строить туннель для захвата Вены. Пекарь поднял тревогу и сообщил о подкопе королевским войскам.

Благодаря его храбрости Вена навсегда была освобождена от турецкой оккупации. В память об освобождении пекари изобрели булочку в форме турецкого полумесяца. Так на свет появился рожок. Традиционный Vanillekipferl известен в качестве рождественской выпечки уже более 100 лет. Однако, его распространение стало возможным из-за открытия, совершенного еще в конце 19-го века. Тогда один немецкий ученый изобрел заменитель дорогостоящей натуральной ванили - синтетическое вещество, дающее тот же вкусовой оттенок. Таким образом, был создан ванилин, важнейший ингредиент для любившегося Vanillekipferl. Вскоре ученый начал производить синтетический заменитель ванили в промышленных масштабах и тем самым обеспечил дальнейшее распространение Vanillekipferl. В конце концов они стали настолько широко распространены, что был создан стандарт ЕС на угол их изгиба и интенсивность аромата.

Panettone (Италия)

В то время, как немцы наслаждались рождественскими Stollen, Lebkuchen und Spekulatius, итальянцы лакомились Panettone: легким фруктовым пирогом куполообразной формы из

дрожжевого теста. Исторически он происходит из Милана. О его возникновении ходит множество историй. Мы приведём здесь самую известную и романтическую. Уго, сокольничий Людовика Сфорца, каждую ночь пробирался в пекарню в центре Милана, чтобы якобы помогать попавшему в затруднительное положение пекарю. На самом деле, он предпринимал эти ночные приключения, чтобы быть ближе к своей возлюбленной — дочери пекаря Адалгизе. Пекарь Тони, не знающий о высоком происхождении своего помощника, был благодарен за любую помощь. Тем не менее, несмотря на все старания, они потерпели неудачу: поблизости открыли еще одну, новую, пекарню. В отчаянии Уго украл у своего господина Людовика иль Моро двух соколов и продал их. На вырученные деньги он купил масло и, не сообщив об этом пекарю Тони, добавил его в тесто, которое тот готовил каждую ночь. Наутро все вокруг говорили, что хлеб, выпеченный Тони, имеет великолепный вкус, и люди выстроились в очередь, чтобы купить «pan di Toni» (хлеб от Тони). Этот хлеб, в который к Рождеству добавляют еще яйца, изюм и засахаренные фрукты, имел громадный успех. Финансовое положение Тони стремительно улучшилось, его репутация повысилась, и ничто более не мешало свадьбе Уго и Адалгизы.

Таким образом из «pan di Toni» получился Panettone, распространившийся по всей Италии. Этот вкусный рождественский пирог непривычной формы был высоко оценен во всей Европе. С 2005 года Panettone защищен постановлением Правительства о чистоте торговой марки.

Bredala и Bûche de Noël (Эльзас)

Bredalas – это маленькие рождественские тортики, появившиеся еще в эпоху Возрождения. Вполне возможно, что это самая известная в мире эльзасская традиция. Bredalas, также Bredele или Bredela – выпекаются в течение Адвента. Они имеют разнообразные формы и вкусовые особенности с добавками аниса, семян фенхеля, корицы, имбиря, кориандра, кордамона, гвоздики, муската и даже острого красного перца. Их, красиво упаковав, с удовольствием дарят родственникам и друзьям. В Эльзасе Рождество имеет одну особую традицию. Первая елка должна быть установлена в маленьком городке Sélestat (между Кольмаром и Страсбургом). Ее украшают красными яблоками и печеньем.

Bûche de Noël – название происходит от названий "ствол рождественской елки" или "полено". Это традиционная рождественская выпечка из Франции и других франкоязычных стран подается на десерт после рождественской трапезы. Bûche de Noël состоит из прямоугольного бисквитного пласта, заполненного шоколадно-масляным кремом и свернутого в рулет. Один конец (а иногда оба) обрезается так, чтобы было похоже на древесный ствол. На наружный слой крема наносят сеточку легких надрезов, чтобы внешний рисунок напоминал кору дерева. Зачастую "ствол" украшают марципановыми грибами, листьями или ягодами и посыпают сахарной пудрой, имитируя иней. Во Франции, как и во многих странах с кельтской культурой, существовала традиция сжигать на Рождество в камине рождественское полено. Этот обычай восходит к традициям кельтов, когда в самый короткий день года, в праздник зимнего солнцестояния, сжигали большой ствол. Затем ствол или полено поливали жертвенным вином и произносили благословения. Это считалось символическим актом благодарения за возрождение солнца. Эта языческая традиция позднее была перенята католической церковью.

В сочельник вся семья собиралась у камина. Дети пели колядки и слушали рассказы бабушек и дедушек, а в камине горело большое полено. Оно должно было быть из твердого дерева, чтобы его хватило на всю ночь. Вначале его украшали листьями и лентами, затем, после того, как отец

семьи благословлял его маслом или коньяком, его должны были поджечь самый старший и самый молодой члены семьи. Пепел собирали и хранили, чтобы в наступающем году защитить дом от молнии или дьявола. Этот, пришедший из 12-го века обычай, к сожалению, уже утерян в большинстве европейских стран.

После исчезновения больших печей и каминов эта традиция видоизменилась. Взамен стволов и больших поленьев появился сладкий вариант, приведший к появлению рождественских тортов. Впервые *Bûche de Noël* упоминается в 1879 году. До сих пор ведутся дискуссии, был ли он изобретен лионским или парижским кондитером. Известная легенда говорит о том, что Наполеон I повелел парижанам держать их дымоходы закрытыми, так как, по его мнению, холодный воздух вреден для их здоровья. Это препятствовало разжиганию в Париже каминов и мешало проводить в жизнь многие рождественские традиции, связанные с огнем. Тогда-то, в качестве символической замены, французские кондитеры и изобрели *Bûche de Noël*, вокруг которого семья могла собраться для рассказывания историй и исполнения других праздничных традиций.

Lussekatter, Pepparkakor, Knäck и Nordliche Kosuljas

Lussekatter или Lussering – это типичная шведская дрожжевая выпечка к Рождеству. Она выпекается в период между Днем Люсии, 13 декабря (*Luciafest*), и Рождеством. Pepparkakor называются тоненькие шведские рождественские печенья. Сдобренные кардамоном, гвоздикой и имбирем, они имеют острый привкус, похожий на привкус немецкого *Lebkuchen*. Другое классическое домашнее рождественское лакомство называется *Knäck*. Оно состоит из сиропа, сахара и взбитых сливок. Все ингредиенты должны быть доведены до кипения и по вкусу присыпаны измельченным миндалем. Для остывания эта масса заливается в небольшие бумажные формочки. *Nordliche Kosuljas* (северные оленята) представляет собой расписной пряник, известный в России, и, по поверью, дарующий счастье и приносящий богатство.

Christmas Pudding (Англия) и Clootie Dumpling (Шотландия)

Рождественский пудинг является традиционным рождественским блюдом в Великобритании, Ирландии и некоторых странах Содружества. Изначально это английское блюдо было несладким. Оно существовало в Англии уже в 15-м веке, и было известно как Сливовый Пудинг. В те времена "сливой" называли и изюм, и другие сухофрукты, отсюда такое название. Пудинг предлагался в качестве первого блюда и содержал говядину или баранину, лук, сухофрукты, панировочные сухари, специи и вино. Около 1670 года его стали называть «рождественская похлебка» и мясо было опущено.

Современный вид рождественского пудинга появился лишь в 19-м веке. Он представляет собой сваренный или приготовленный на пару пудинг и помимо всего прочего содержит сухофрукты (например, изюм), сахар, сироп, панировочные сухари, яйца, специи и алкоголь, иногда еще муку, апельсиновую или лимонную цедру, тертую морковь или яблоко и миндаль, а в старину еще и говяжий нутряной жир. Последний со временем был заменен на растительное масло.

Первоначально Christmas Pudding варился в специальной салфетке.

В начале 20-го века его стали готовить в форме для пудинга. Пудинг, чаще всего темного цвета, имеющий довольно плотную консистенцию, готовится за несколько недель до Рождества. Перед

подачей его варят, затем вынимают из формы, заливают крепким алкоголем (чаще всего коньяком) и на столе поджигают. После варки пудинг может храниться целый год при температуре 4 - 7 градусов по Цельсию. Многие семьи хранят свои собственные семейные рецепты, которые меняются от региона к региону.

Cloutie Dumpling (клецки)

Одно из самых традиционных шотландских блюд. Оно подается теплым, и без него невозможно представить себе ни одно рождественское застолье. "Cloutie" означает "салфетка" и говорит о том, что тесто для "Dumpling" заворачивается в салфетку в виде клецки.

Этот десерт делается еще с тех времен, когда не в каждом доме имелась духовка, и еда готовилась на открытом огне. Рецепты устно передавались из поколения к поколению. Они были записаны в гораздо более позднее время.

В качестве основных ингредиентов в большинстве рецептов приводятся мука, сало, панировочные сухари или овсяные хлопья, яйца, корица, имбирь, смородина, изюм, сахарный сироп и немного молока. Тесто заворачивается в салфетку и на несколько часов помещается в кастрюлю со слабо кипящей водой. Затем его надо еще влажным щедро посыпать мукой с небольшим количеством сахара, чтобы образовалась внешняя оболочка, в частности – корочка, которая перед подачей на стол подсухнет в духовке. К праздникам, например, к Рождеству, в промасленную бумагу заворачивались монетки или талисманы и добавлялись в тесто. Рецепт может немного меняться в зависимости от региона. Чем дольше хранится Cloutie Dumpling, тем он становится вкуснее. Поэтому его чаще всего готовят уже в ноябре.

Gingerbread и Sugar Cookies (США)

Трудно поверить, но в колониальные времена, с 1659 по 1681 г., в штате Массачусетс было запрещено праздновать Рождество под угрозой штрафа в 5 шиллингов.

В поваренной книге Amelia Simmons "Американская выпечка" ("American Cookery"), изданной в 1796 году, можно найти рецепт рождественской выпечки под названием "Christmas Cookeys" ("рождественское печенье"). При этом речь шла о "Sugar Cookie" ("сахарное печенье"), то есть о выпечке, содержащей сахар, воду, карбонат калия, молоко, муку, масло и молотый кориандр.

С середины 18-го века из Германии было ввезено большое количество выдавливающих формочек для теста. Они были очень красивы и чудесно подходили для рождественского печенья. В это время в Пенсильвании у детей голландских иммигрантов возник обычай выдавливать из теста куколок "Yule Dollies". При этом речь шла о выпечке в форме человечков, украшенных сахарным сиропом; их лица были изображены при помощи бумажных наклеек, которые перед подачей к столу должны были быть удалены. Это были предшественники так называемого "Gingerbread Man" – пряничного человечка.

Gingerbread Men (Пряничный человечек) изготавливается в виде упрощенной человеческой фигурки – без кистей рук, без стоп. Этот пряник вырезают при помощи формочки и украшают сахарным сиропом. В англоязычном мире он относится к самым известным традиционным „фигурным“ пряникам.

Sugar Cookies (Сахарное печенье) – традиционная рождественская выпечка. Как правило, оно имеет очень веселую пеструю окраску. Ингредиентами для него являются мука, пекарский порошок,

соль, сахар, яйца и вынильная пудра. Разноцветные и очень декоративные поверхности – по-английски «Royal Icing» (королевская глазурь) – представляет собой глазурь из яичного белка, свежесжатого лимонного сока и сахарной пудры.

Деревянные фигурные формы, формы для выпечки и изложницы

Вырезание деревянных фигурных форм является видом народного творчества, традиции которого восходят к формованию пряников и восковых изделий. Самая древняя из известных швейцарских деревянных форм была вырезана в 14-м веке. Она является трехмерной, представляет собой пасхального агнца и происходит из монастыря St. Katharina в Wil (St. Gallen).

Развитие таких форм прошло путь от резчика по дереву и творческих, умелых пекарей, кондитеров и их подмастерьев до фрезерных станков. Многие старые формы имеют гравировки, выполненные резчиками по металлу или камню, изготовителями штампов или граверами. Благодаря их творческим способностям многие старые формы полностью сохранили свое великолепное качество.

Пряничники и кондитеры принимались вновь и вновь самостоятельно вырезать формы. Некоторые освоили это ремесло настолько основательно, что смогли организовать собственные мастерские. Уже в 17-м и 18-м веках формы были распространены по всему миру. При этом зачастую в различных регионах можно было обнаружить почти одинаковые мотивы. Высокий уровень искусства резчиков сохранялось до начала 20-го века.

Для вырезания форм требовалась особенно однородная, свободная из сучков, прочная древесина с плотной структурой и узкими годовыми кольцами, так как формы со временем изнашивались из-за частого применения, мытья, замешивания теста и т. д.

Формочки для вырезания (выдавливания) фигурок из теста из металла впервые появились в 1766 году в Штирии (земля и историческая область в Австрии). Часто их называют просто „формочки“.

Расцвет изготовления **Giessformen (кондитерских изложниц) – форм для застывания текучей массы** - пришелся на 19-й и 20-й века. Впереди всех оказалась специализирующаяся на них фирма Антона Райхе (Anton Reiche), впервые создавшая формы из белой жести в противовес применяемым до того медным изделиям, от которых на кондитерских изделиях появлялись зеленые пятна. Мотивы гравировки брались со всех областей жизни. Естественно, что к Рождеству имело место немыслимое разнообразие формочек и форм. Последние могли быть размером до 90 см и весить до 25 кг.

При внимательном рассмотрении форм можно увидеть, что где-нибудь стоят значки, удостоверяющие личность мастера, эту форму создавшего. Каждая форма образовывала небольшую скульптуру. Они формовались практически вручную и требовали большого мастерства и чутья. Если изделие, например, шоколадная фигурка, была освобождена от формы слишком рано или слишком поздно, она могла покрыться трещинами, и вся нелегкая работа была бы проделана напрасно.

Не только формы для шоколада - на выставке можно увидеть также инструменты для вальцевания, которые дали возможность изготавливать складные и пустотелые формы, формы для создания

скульптурок из двух половинок и.т.д. То, что сегодня плывет по безразличному конвейеру, еще недавно было объектом искусства.

Выставочная пекарня с угощением и мастер-классом

Во время работы выставки каждую неделю со среды по воскресенье с 13.30 до 17.30 будут выпекаться Gutzi и Guetsli. Как взрослые, так и дети, сердечно приглашаются понаблюдать за процессом выпечки и попробовать нежное печенье.

В течение недели Адвента посетители получают возможность самостоятельно приготовить тесто, выдавить формочками Gutzi и Guetsli, выпечь их и в заключение взять их домой: каждую субботу и воскресенье с 13.30 по 17.30.

Информация:

Время работы

музея и ресторана:

Ежедневно с 10:00 до 18:00

В Базельском музее игрушек действует Schweizer и Oberrheinische Museumspass.

Вход.

CHF 7.–/5.–

Вход для детей до 16 лет бесплатный и только в сопровождении взрослых.

Посещение тематических выставок входит в стоимость билета.

Всё здание оборудовано для удобства инвалидов-колясочников.

Контакт для прессы

Подробная информация:

Лаура Зинанович / Laura Sinanovitch

Geschäftsführerin/Kuratorin

Spielzeug Welten Museum Basel

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Информация / иллюстрации онлайн:

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Медиа, пароль: swmb