



Содержание

	Андреаполь	3
	Бежецк	4
	Белый	5
	Бологое	6
	Весьегонск	7
	Едимоново	8
	Жарковский	9
	Зубцов	10
	Калязин	11
	Кашин	12
	Лихославль	13
	Нилова пустынь	14
	Осташков	15
	Ржев	16
	Сандово	17
	Старица	18
	Тверь	19
	Торжок	20
	Река Волга	21
	Оковецкий источник	22
	«Пряничные кавалеры и пряничные дамы» из Твери	23
	Рестораны тверской кухни	30



Андреаполь

Именно в Андреаполе в 1806 году был открыт один из первых курортов России – «Андреапольские минеральные воды».

Особенно популярны они были в 1820 году, комплекс стал излюбленным местом посещения господ Львовых, Голенищевых-Кутузовых и многих других. В 1830 году здесь побывал знаменитый архитектор Карл Иванович Росси.

Сегодня на основе минеральных вод в Андреаполе производят вкуснейшие лимонады.





Бежецк

На гербе Бежецка с 1780 года красуется малиновый куст с ягодами. Историческим обоснованием считается большое количество малины в этой местности.

Экспозиция музея познакомит с ягодной культурой – малиной, секретами ее выращивания, интересными историями, легендами, фактами, связанными с этой вкусной ягодой.

Малиновое варенье – главное лакомство, сваренное из «музейного экспоната».



Белый

Охотничья кухня представлена тетеревом, жареным с лесными орехами на кухне охотничьих угодий Бельского района.

Большая территория района занята лесами, реками и озерами – богатством Бельского района. Шесть охотхозяйств гостеприимно встретят любителей охоты и рыбалки.

Березняки и осинники, чередующиеся с полями – самые излюбленные места летнего обитания тетеревиных выводков. Тетерев всегда являлся желанной добычей любого охотника.





Бологое

Строения железнодорожного узла «Бологое», которые растянулись на несколько километров – настоящая городская достопримечательность, музей под открытым небом.

Французский писатель Теофиль Готье зимой 1858 года отобедал на станции Бологое. «Здешний обед – это разноплеменное пиршество, на котором говорят на большем количестве языков, чем у Вавилонской башни.

...Кроме щей, кухня... была французской, и я запомнил одно жаркое из рябчика, которое сделало бы честь Робберу, этому великому магу еды».

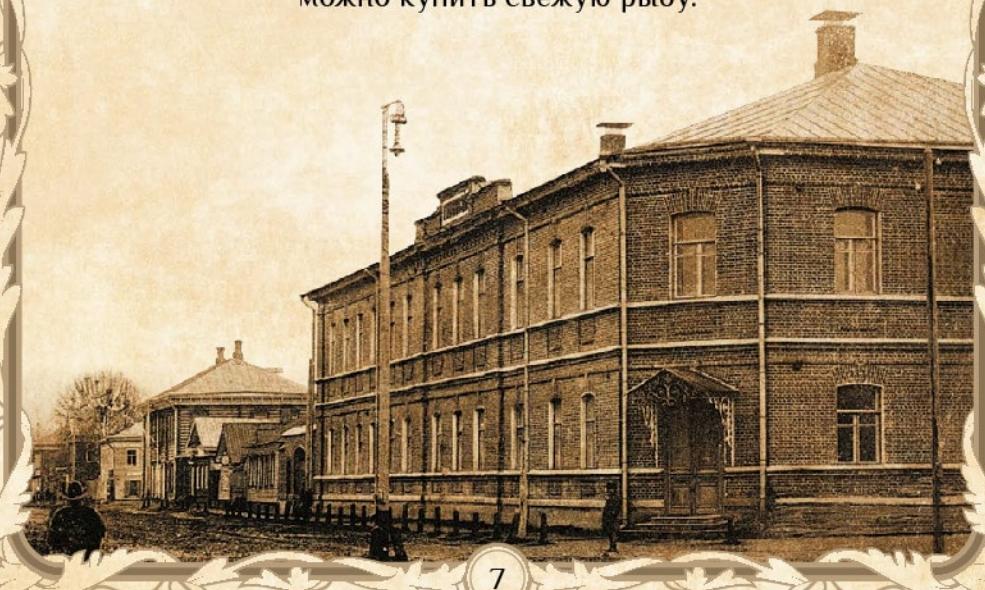


Весьегонск

«Болотной красавице»-клюкве весьегонцы посвятили фестиваль, который ежегодно организует весьегонский виноводочный завод. На протяжении вековой истории завод производил вкусные напитки на основе «болотной красавицы» и сегодня успешно возрождает многовековые традиции ягодного виноделия, приглашая продегустировать свою знаменитую продукцию.

Столы, изобилующие клюквенными яствами, накрываются прямо под открытым небом. «Виновница торжества» здесь представлена в разных видах: натуральном, в виде морса и вина.

Окрестности Весьегонска также славятся своей рыбалкой. На городском рынке всегда можно купить свежую рыбу.



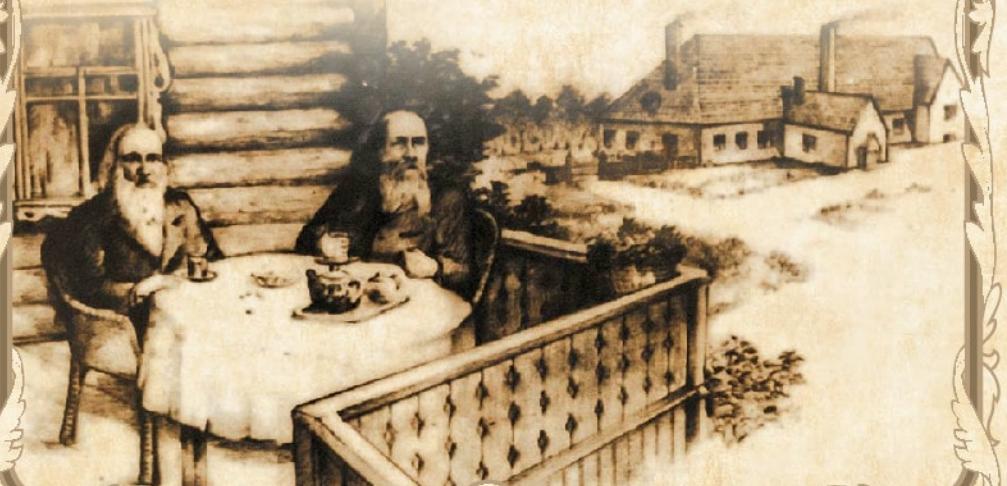


ЕДИМОНОВО

Зеленый сыр – гордость села Едимоново Корчевского уезда (ныне Конаковского района), Верещагинской школы и артели сыроварения.

«Творог накладывают в бочки, нажимают сверху камнями и держат так месяца два-три, пока не произойдет в нем известного движения. Готовый творог имеет острый специфический вкус. Его вынимают из бочек и растирают посредством огромного каменного жернова, приводимого в действие лошадью. Затем примешивают мелко истертого голубого донника, придающего ему его специальный запах и зеленоватый цвет, набивают в формы, ставят в темную прохладную комнату для сушки, и после нескольких дней сыр готов». И. И. Колышко, 1884 г.

Современные тверские сыровары возрождают богатые традиции сыроварения.



ЖАРКОВСКИЙ

На озере Щучье в деревне Морозово Жарковского района проходит ежегодный конкурс зимней рыбалки. В заключение праздника приглашают отведать традиционной щучейской ухи.

Костер: уже слегка перегоревший, но имеющий достаточный запас жара. Уха с «дымком», даже из самой простой рыбы не сравнится ни с каким рыбным супом, приготовленным на кухне.

Самая вкусная уха получается на родниковой воде. Уголек из костра – лучше березовый. Если опустить в почти готовую уху такой уголек, он вытянет из нее неприятные запахи. Чем больше рыбы в ухе, тем меньше пряностей!





Зубцов

«Подъехав к Зубцову, мы увидели все дома освещенными, улицы наполнены были шумными толпами: везде пирующий и веселящийся народ. Что бы это значило?

...вскоре причина общего удовольствия объяснилась. Мы приехали в Зубцов, в то время, когда там занимались сечением капусты. Все молодые девицы и женщины, собираясь вместе, переходили по очереди из дома в дом рубить капусту. Днем трудились. А вечер и большую часть ночи провождали в веселых играх». Ф. Н. Глинка,

«Письма русского офицера», Зубцов, 1811 г.

Каждый год и доныне в городе Зубцове проходит осенью «капустная» ярмарка.



Калязин

История с калязинскими пряниками давняя: их исстари выпекали на этой земле. Пряники были трех видов: печатные, резные (силуэтные) и лепные. Печатный пряник изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы. Мастера, вырезавшие такие доски, звались «знаменщиками».

В обычай было украшать пряники надписями: «Прошу в здравие кушать», «Кого люблю, того дарю», изображениями сказочных животных и растительными орнаментами. Для детей пекли пряники в виде букв, и по этой сладкой азбуке малыши учились составлять слова.





Кашин

Испробовать самые разные виды каши, изучить хитросплетения сюжета о Маланье-болтунье и о том, как кашинские богатыри защитили город от злого змея, повезет тем, кто в конце июня приедет в город Кашин. Ко Дню города и Кашинского района приурочили фестиваль главного местного блюда и ярмарку изделий народного творчества. Предстоят дегустации, игры на силу, ловкость и смекалку, экскурсии по городу и в Музей каши.

В городе делались необыкновенные «беседки» – печенье «особливого и такого устроения, какого нигде в других местах нет, с множеством мелких витушек или плетешков, которыми вся плоская их поверхность сверху укладывается». Как пишет Салтыков-Щедрин в романе «Современная идиллия», «...печенье из теста, сдобного или кислого, смотря по вкусу. Имело форму фасада открытой садовой беседки (вроде большой кибитки, кругом заплетенной акацией) и состояло из множества тонких хлебных палочек. Украшалось, по желанию, сусальным золотом, изюмом и миндалинами».



Лихославль

«Калитки» – традиционное праздничное блюдо тверских карел, пироги на тонкой основе из ржаной муки с добавлением пшеничной для лучшего раскатывания теста.

Муку хорошо просеивают горкой, солят, делают ямку и туда подливают воду. Замешивают густое тесто, разминают в виде колбаски, режут на кусочки и раскатывают скалкой, чтобы получить тонкие лепёшки овальной формы. На них кладут начинку и тщательно защищают края двумя пальцами одновременно с двух сторон. Готовые пироги смазывают топленым маслом. «Калитки» пекут с различной начинкой: с творогом, с солеными грибами, с картошкой.

Фестиваль карельского пирога «Калитка» – ежегодный праздник «Тверской Карелии» в Лихославльском районе.





Нилова пустынь

«В Ниловой пустыни архимандрит принял меня ласково и благословил печатною службою преподобному Нилу Столобенскому; в сей службе содержится и святое житие сего угодника». Н. Я. Озерецковский

Летом трудники монастыря занимаются сбором трав на экологически чистых монастырских угодьях в окрестностях озера Селигер. Настоящий русский иван-чай обладает приятным, чуть терпким вкусом с душистым цветочно-травяным ароматом.

В монастыре можно отведать блюда монастырской кухни.



Осташков

Осташковские знатные пироги с рыбой: там есть слова совсем отличные от других мест: рыбы молоки – макса, налим – мень...

«Налимы же и лини дают лучшую уху, из молок же их пекут круглые со сборами вокруг пироги с узорчатой наверху крышкою».

Н. Я. Озерецковский

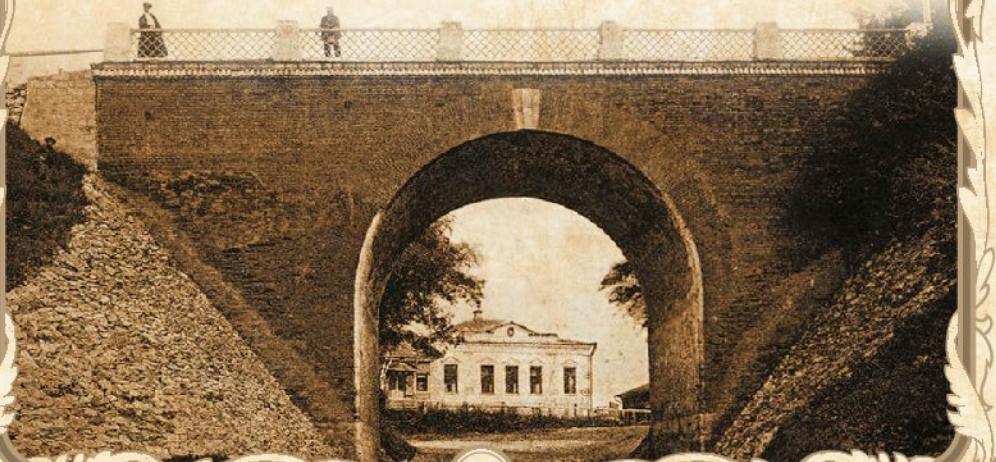
В июле традиционно организуется гастрономический фестиваль «Селигерский рыбник».





Ржев

В Ржеве пряники выпекались только на меду. Отдельные ржевские мастера из рода в род, как, например, семья купца И. С. Ловягина-Симонова, в течение многих десятилетий занимались изготовлением пряников. Предприимчивый ржевский пряничник даже показывал свои изделия в 1867 году на выставке в Твери. Ржевский обрядовый пряник «молено» весил 1 пуд 35 фунтов. Его разнообразные орнаменты и двуглавый орёл посередине были украшены сахаром и позолочены. Возрождённый сегодня старинный рецепт удался. По своему составу он богаче тульского. Вот только некоторые основные компоненты: мука пшеничная, ржаная, обдирная, «сухие духи» – ароматические добавки семи наименований, яйца, вино, жёный сахар, водка «Старка», джем, ароматная или шоколадная эссенция, натуральный мёд.

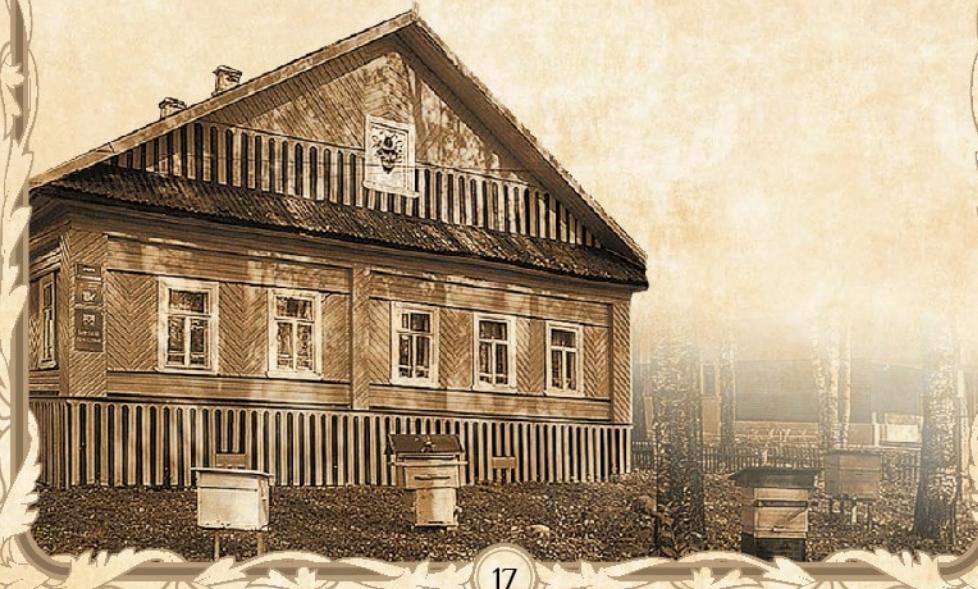


Сандово

Музей Пчелы в поселке Сандово открылся в 2007 г. Пчела является основным элементом геральдики Сандовского района – герба муниципального образования. На территории района есть деревня Медово, первое упоминание о ней датируется 1650 г.

Кроме того, пчела символизирует трудолюбие и порядочность жителей края. В Сандовском крае всегда было много пчеловодов, и даже сейчас более ста человек занимаются пчеловодством.

Ежегодно в Сандово 14 августа проходит сладкая и яркая медовая ярмарка.





Старица

«Слойки Вульфа» – великолепные, тающие во рту и не имеющие себе равных, слойки с удивительной историей пеклись в Старицком районе.

В октябре 1829 года в доме добрейшего Павла Ивановича Вульфа – хозяина имения Павловское, довелось Пушкину отведать знаменитых слоек с яблоками, которые готовились по рецепту, привезенному то ли из Франции, то ли из Гамбурга. То ли самим Вульфом, то ли женой его Фридрикой (в девичестве фон Буш)...



Тверь

Национальная тверская кухня неотделима от русской, она обобщала опыт многих веков и кулинарные традиции народов, населяющих Тверской край. Кухня состояла из простых питательных блюд, которые были широко распространены, переходили из поколения в поколение и до сих пор готовятся во многих семьях. Она богата и разнообразна всем спектром блюд: от различных супов, вторых блюд: мясных, овощных, рыбных, картофельных и каш, до десертов и напитков из ягод, фруктов, молочных продуктов. Разнообразна выпечка: от хлеба до изысканных карельских пирогов.

Исключительным тверским продуктом были «пряничные кавалеры и дамы» – пряники в виде фигурок людей.





Торжок

В конце XVIII века ямщик Дмитрий Пожарский построил в Торжке постоялый двор, со временем преобразовав его в гостиницу с трактиром. В 1834 году дело унаследовала Дарья Пожарская.

Пожарские котлеты так понравились августейшей семье Николая I, что царь наградил Дарью Евдокимовну и велел включить это блюдо в меню царской кухни под названием «котлеты а ля Пожарский».

Ежегодно в июне в Торжке проходит фестиваль «У Пожарского в Торжке».



Река Волга

«Пристани по пути парохода общества „Самолет“ все совершенно одинаковые, представляют собою плавучий док, на котором возвышаются два помещения: в одном – контора, в другом – магазин или зал ожидания.

Девочки продают вам из корзин пять-шесть ярко-зеленого цвета яблок или печатные пряники. Как у нас на масле, на них изображены смешные простые фигурки, и среди них – фантастические львы, которые, будь они отлиты из бронзы и покрыты патиной времени, могли бы сойти за образцы древнего ниневийского искусства. Женщины, стоя с ведром и стаканом, продают квас – род напитка, сделанного изо ржи и ароматических трав, очень приятного на вкус, когда к нему привыкнешь».

Пьер Жюль Теофиль Готье, 1861 г.





Оковецкий источник

Ежегодно тысячи паломников устремляются к Оковецкому святому ключу в Селижаровском районе. Родниковая вода бьет из-под земли круглый год, и она всегда холодна, как крещенская: 4 градуса тепла.

На источнике сооружена открытая купель и часовня, где проходят богослужения и водосвятные молебны. Источник известен уже на протяжении нескольких столетий.

По преданию, «...в лето 7047 (1539) года во дни державного и благочестивого царя и великого князя Иоанна Васильевича всея России, при преосвященном митрополите Московском и всея России Иоасафе... благоволил Бог подать людям своим, жаждущим на краю Оковецкой волости, свыше дарования чудеси тем милостиво призреть на род христианский – явление чудотворной иконы родившей Его Богоматери».



«Пряничные кавалеры и пряничные дамы» из Твери

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом». Это была смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед составлял почти половину всех ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII–XIII веках с появлением различных заморских «сухих духов» пряник окончательно приобрел вид хорошо известной нам сладости.

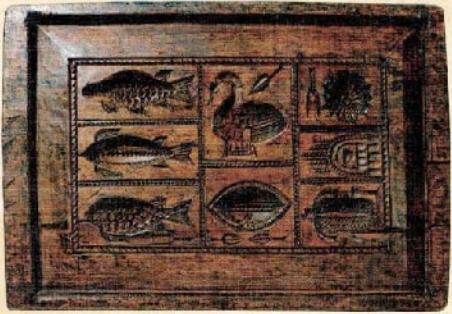
В Тверской губернии пекли пряники уже в XVII веке. В XIX веке пряничные производства были в Твери, Торжке, Ржеве, Кашине, Старице, Осташкове, Калязине, Бежецке, Красном холме. Существовали целые династии пряничных мастеров.

Тверь

Тверь являлась крупнейшим центром пряничного производства, и в тоже время была поставщиком пряничных форм в различные регионы России. Тверские пряники продавались в Париже, Лондоне и Берлине. В 1876 году на международной



Пряничное производство. Семья пекаря и пряничные доски. Тверской уезд Тверской губернии. Фотография Д. Т. Яновича. 1905 г.



Тверская пряничная доска наборная.
Первая половина XIX в.

выставке в Филадельфии тверские мастера Уткины получили бронзовую медаль. Пряники Ивана Баранова можно было купить в Москве практически на всех ярмарках, в том числе на масленичном гулянии на Новодевичьем поле.

Исследователи указывают на такую отличительную черту тверских пряников как абсолютная белизна без следов поджаривания и поддумянивания. После выпечки пряники покрывали цветными глазурями — белой, голубой, розовой. В особо торжественных случаях глазурь дополнялась кусочками сусального золота. Эти пряники назывались «сусальными». Готовые изделия становились подлинными произведениями искусства и напоминали драгоценные эмали.

Излюбленными сюжетами у тверичей были изображения рыб разных размеров и «стерлядь колесом». В те давние времена стерлядь поднималась на нерест в верховья Волги. Идя против течения, стерляди отталкиваются хвостом от песка и как бы в виде колеса проходят мелководье.

Самой большой любовью тверитян пользовались тверские пряники с изображением военных. Это был, как правило, генерал, часто верхом на коне,



Тверской пряник
«стерлядь колесом»

в треуголке с пышным плюмажем и эполетах, с руками, «согнутыми кренделем». Часто грудь храброго вояки была украшена большим количеством звезд и крестов. Генералы, скорее забавные, чем грозные, сохранились на старинных деревянных формах. Мундиры обильно украшены «звездами», генеральскими эполетами, пышными аксельбантами. С началом войны 1812 года в Твери было сформировано ополчение против врагов. И опять главными героями дня стали военные. Все эти события и нашли отражение на пряничных досках. Неслучайно пряники с изображением генералов назывались «наполеонками».

Также были очень популярны пряничные дамы с кавалерами и без оных. Обязательной частью туалета пряничной дамы был зонтик от солнца — парасоль. Дамы одеты очень изысканно. Пышные, закрытые и чуть укороченные платья с рукавами «жиго», туфли на каблучках, шали, чепчик, или шляпка-«кибитка» с перьями марабу, все говорит, что перед нами светские дамы, одетые по моде 30–40-х годов XIX века.

Исследователи связывают традицию изображать дам и кавалеров,



Тверская пряничная доска.
40-е годы XIX в.



Тверская пряничная
«дама с кавалером»

генералов и всадников с пребыванием в Твери сестры императора Александра I великой княгини Екатерины Павловны. В 1809 году она с супругом, принцем Георгием Ольденбургским, назначенным тверским генерал-губернатором, переезжает в Тверь. Поселились супруги в обновленном Императорском дворце. Великая княгиня отличалась приветливостью, любила веселье и давала балы, на которые приглашались и дворяне, и купцы, и военные. Часто на балах присутствовал сам император, и при нем веселья было еще больше. Без сомнения, блестящая свита императора не могла не поразить воображения горожан, не произвести впечатление на тверских пряничников.

Ржев

Если в Твери процесс возрождения пряника в самом начале, то в Ржеве, который в 2016 году отметил свой 800-летний юбилей, можно уже сегодня попробовать ржевский пряник.

Сейчас в Ржевском краеведческом музее хранится пряничная доска с таинственным названием СЫРОЦЪ.

Это тоже особый сорт пряников: сырцовые пряники делали с чуть большим количеством мёда, замешивая все компоненты одновременно при температуре 20–22°C. Надеемся, и такой пряник можно будет попробовать в скором будущем.

Долгие годы производство ржевского пряника было забыто. Основанное на многовековых традициях народного творчества пряничное искусство возобновили в Ржеве только в 1980 году, к Олимпиаде-80.



Ржевская пряничная доска

Калязин

На территории Калязинского уезда, в деревне Парашинно большинство жителей носило фамилию Прянишникова.



В исторических документах XIX века есть упоминание, что в селе Семендяево, Калязинского уезда, делали пряники. В Калязинском краеведческом музее им. И. Ф. Никольского сохранилась небольшая коллекция

пряничных досок. На них мы можем прочитать имена мастеров-пряничников: П. Солов и И. Раско.

Уже сегодня путешественники могут привезти на память из Калязина гостинец – большой пряник с начинкой из джема «Калязинский сувенир».

Пряничные обычаи, игры и забавы

Пряники играли значительную роль в обрядовой культуре. В Осташкове через три дня после свадьбы девушки от невесты ходили к жениху за пряниками и гостинцами.

В Ржевском уезде молодая откупалась пряниками на следующий день после свадьбы, когда подметала пол, чтобы гости не сорили соломой в избе, и когда шла за водой, чтобы они не опрокидывали вёдра.

Ржевский обрядовый пряник «молено» весил 1 пуд 35 фунтов (около 17 кг). Его разнообразные орнаменты и двуглавый орел посередине были украшены сахаром и позолочены.

В Старицком уезде после ужина невесте перед отъездом к венцу сваха прятала за пазуху пряник, который, после вен-

ца делился между собой молодыми «лучше друг друга любить будут». А. Д. Ушаков в своем исследовании «Крестьянская свадьба конца XIX века в Старицком уезде Тверской губернии» описывает обряд «осеребрения молодых». Во второй день свадьбы, на «княжом столе» гости угощаются и затем «отдаривают» молодых. Дружко берет блюдо, с кусками пряника, который называется «молено», и говорит:

Есть ли у нашего молодого
Батюшка родимый и матушка родимая?
Моленки помолити, молодыхъ подарити.
Садятся наши молодые на novo, много им надобно.
Надобно и соха, и борона, и кобыла ворона,
Хомут и вожжи, дуга и оглобли.

Родители, а вслед за ними и другие родственники, «отдаривают» молодых, получая в ответ кусок «молено» и полотенце, при этом дружко строго следит за интересами новобрачных и с гостями не церемонится. Если гость плохо отдал за полотенце, то дружко снимает с его шеи дареное и не отдаёт до тех пор, пока гость не прибавит еще. После «даров» гости разъезжаются по домам.

В Бежецком уезде жених сам одаривал невесту гостинцами перед свадьбой: «В эти две недели невеста готовит приданное, а жених её часто навещает и обыкновенно приносит ей гостинцы, пряники или «конфекты».

В Прощенное воскресенье было принято посещать дома с просьбой простить за причиненные обиды. Визиты сопро-



Неизвестный скульптор конца XVIII –
начала XIX вв. Крестьянская свадьба.
Благословение молодых. Горельеф.

вождались подношением пирога-«Прошенника». Его подносили зятья – тещам.

В Бежецком уезде на Масленицу у жениха и у невесты, и у всех родственников того и другого, устраивались празднества – «пряники». По окончании празднества подавался большой пряник, серединка которого вырезалась, и через оставшуюся пряничную рамку молодые должны были целоваться, чтобы жилось хорошо – «как промеж пряников», объясняли в народе.

В Тверской губернии одной из излюбленных мужских забав на ярмарках и праздниках была ломка пряника, спор вели с условием разбить пряник об угол стола или разрубить его ножом либо топором на определенное количество частей.

А. М. Петропавловский в «Записках по случаю путешествия в 1852 году из Санкт-Петербурга в Кашин» вспоминает, как перед отъездом на вокзал отправился за тверскими гостинцами: «Как отличается Кашин своими калачами, известными под названием беседок, так и Тверь славится своими пряниками, каких не умеют делать в других городах. Поэтому утром пошли мы с Алексеем Павловичем в пряничные лавки, или магазины, и купили там тверских пряников, как-то: больших шелешперов около аришина величиной, стерляди и прочих мелких рыб, и птиц, а также грибов разных сортов и видов, гороху и проч.».

Уже сегодня можно попробовать вкуснейшие пряники в Ржеве, Осташкове и Калязине. Тверские мастера-пекари работают над возрождением тверского пряника. Надеемся, в скором времени гости нашего города смогут попробовать тверские пряники, купить в подарок друзьям и родственникам, следя примеру путешественников прошлого.

Ешьте на здоровье, с добрыми людьми чиня беседу!

Рестораны тверской кухни

Тверь

«Березовая роща» (Московское шоссе, д. 14)
«Тверская усадьба» (ул. Пушкинская, д. 16)
«Губернатор» (ул. Новоторжская, д. 15, к. 1)

Торжок

«Комильфо» (ГРК «Торжок», ул. Вокзальная, 6)
«Оникс-Торжок» (отель «Оникс», ул. Медниковых, 4)
«Гостиная» (отель и спа «Староямская», Калининское ш., 5)
Трактир «Славянский» (ГК «Риф», Ленинградское ш., 1)

Ржев

«Поручик Ржевский» (ул. Марата, 50/108)
«Берег» (Красноармейская наб., 28)

Кашин

Музей Каши и Кашинских традиций (Пролетарская пл., д. 7/1)
«Лилия» (ул. Карла Маркса, д. 4)

Осташков

«Эпос» (Ленинский пр-т, д. 136)
«Парк-отель «СДЛ» (Осташковский р-н, дер. Петриково)
Дом приемов «Хижина» (Осташковский р-н, дер. Бараново,
ул. Центральная, 2)
Уха (ул. Рудинская, д. 2)



Выпуск №1

*Материал подготовлен при поддержке Тверской областной
универсальной научной библиотеки им. А. М. Горького
и Министерства туризма Тверской области*

Туристический портал Тверской области
welcometver.ru

ТИЦ Тверь
8 906 549-69-69
visittver.ru

ТИЦ Торжок
8 903 075-48-65
cbs.torzhok.tverlib.ru

Ассоциация туризма Тверской области
8 903 631-14-18
tourism-tver.ru

Библиотека им. Горького
8 (4822) 34-55-01
tverlib.ru

Тверское региональное отделение РСТ
8 (4822) 35-62-77
rostourunion.ru

