

Все мы знаем о знаменитых "Тульских пряниках". А кто-нибудь из вас, уважаемые читатели, слышал о "Кингисеппском прянике"? И не просто, а печатном! Вы когда-нибудь пробовали цветной пряник, покрытый прозрачной глазурью? Нет? Тогда мы вам расскажем и о нем, и о его авторе - победителе Чемпионата России по печатному прянику Татьяне Конюховой (на снимке).

Татьяна Конюхова работает кассиром в супермаркете. Эта приветливая, добрая и очень симпатичная женщина сразу располагает к себе. Побеседовав с ней, понимаешь, что это не просто кулинар-любитель, а глубоко изучивший пряничное дело профессионал и по-настоящему творческая личность - ведь на ее страничке в социальной сети "ВКонтакте" так много полезных советов, рецептов, фотографий и литературных произведений с весьма не банальными художественными образами.

- Татьяна, Вы получили Кубок за победу в Чемпионате России по печатному прянику. Что представляет собой это мероприятие?

- Как Международного фестиваля пряничного искусства "Мир пряника" - это девятое мероприятие, как чемпионат в рамках фестиваля - шестое. Проходило оно в Санкт-Петербурге, где, собственно, и проходит каждый год. Это единственный фестиваль пряничного искусства в мире!

Фестиваль создан при содействии Президентского фонда культурных инициатив. Организаторы разъезжают по всей стране, по крупницам собирают информацию о пряниках и даже проводят онлайн-курс пряничковедения.

В составе "звездного" жюри в Чемпионате по печатному прянику 2024 года: инженер-технолог хлебопекарного и кондитерского производства с опытом работы более 20 лет, шеф-пекарь на производстве "Opetit", преподаватель теории хлеба, консультант **Татьяна Смирнова**; пекарь-технолог компании "Черный хлеб", создатель торговой марки "Едлин Хлеб" **Максим Едлин** (он занимается выпечкой хлеба на закваске, разработкой и реконструкцией рецептов уже более 10 лет!); специалист по истории русской гастрономии, писательница, соавтор ряда книг по кулинарии, а также основатель и руководитель кулинарной школы "Клуб увлеченных кулинаров", эксперт телевизионных кулинарных проектов **Ольга Сюткина**; именитый шеф-повар, бренд-шеф компании "Adili", почетный член жюри международных конкурсов **Константин Вагу**; мастер производственного обучения и преподаватель колледжа кулинарного мастерства **Светлана Ежова**.

В Чемпионате участвовали 52 конкурсанта, в разных номинациях было представлено 90 пряников. И в номинации "Печатный пряник с начинкой - пряничный мастер" я стала победителем - именитые судьи единогласно признали "Кингисеппский пряник" самым вкусным в России в 2024 году!

- Что нужно было сделать, чтобы попасть на Чемпионат?

- Три года назад мне написала

● МЕДИАПРОЕКТ «ПРОФИ - И ТОЧКА»

"Заедаю пряником печатным"

Светлана Малякина - куратор Чемпионата по печатному прянику. И предложила принять участие. Отборочного тура там нет. Нужно испечь три одинаковых пряника: на дегустацию судьям, на выставочный стенд, на народное голосование. И испечь 5-6 кг пряников для всех посетителей. Желающие покупают билет на фестиваль. Длится он неделю, а Чемпионат - один день. В этот день можно продегустировать пряники со всей России. И даже приобрести понравившуюся продукцию.

В прошлом году почта потеряла мое отправление, пришлось ночью экстренно печь новую партию пряников. Так что в этот раз я всю конкурсную продукцию отвезла в Санкт-Петербург лично. Участвовала третий раз, но с предыдущих чемпионатов есть только дипломы участника. Первый раз победила.

- Откуда такое увлечение? Давно ли? Есть ли у него корни?

- Корней нет, разве что на генетическом уровне, о котором мы не ведаем. Я уже довольно давно увлекаюсь выпечкой. И вот однажды попался в интернете рецепт пряничного теста. Загорелась этой идеей. Первый пряник я испекла в 2018 году. Но тогда у меня не было даже деревянных форм. Я просто вырубала железной формочкой сердечки, клала начинку и покрывала глазурью. На такие прянички до сих пор есть заказчики. Продавала за копейки, раздаривала...

А классическое карамельное тесто и сейчас использую как основу. Как оно делается? Плавится сахар, добавляется сливочное масло, вода, пряности, сода, мука. Замешивается. И несколько дней настаивается в холодильнике, вбирая в себя ароматы пряностей. Чем хорош печатный пряник, так это тем, что тесто, согласно стандартам, можно хранить в холодильнике около месяца. То есть в моем холодильнике тесто есть практически всегда.

- Неужели пряники пекут в деревянной форме?

- Нет, конечно. Печатный пряник только формируется в деревянной форме. Ее делает мастер-резчик, называемый по-старинному знаменщиком. Есть формы, изготовленные на фрезерном станке. Внутри доски вырезан определенный сюжет: звери, цветы, названия городов. У меня есть форма с гербом города Кингисеппа.

- Как происходит процесс формовки?

- Раскатывается тесто. Оно само по себе тяжелое, как пластилин. Руками впечатывается в форму. Потому он и называется "печатный" пряник - на нем отпечатывается рисунок, созданный мастером! Укладывается слой начинки. И вторым пластом накрывается. Пласты скрепляются по периметру

больше 10 пряностей - апельсин с повидлом очень гармонично туда вписывается.

Заказчики любят еще начинку из вареной сгущенки с грецкими орехами, просто яблочное повидло и кокосовую стружку на сгущенном молоке. Планирую еще пару начинок с курагой, черносливом.

- Раз есть заказчики, значит, пряники приносят доход?



ру воедино. И готовый к выпечке пряник вытаскивается на противень. Выпекается. И затем покрывается сахарной глазурью.

Процесс очень трудоемкий, но меня он прямо захватывает. Это древняя русская традиция - формовать пряник в деревянной форме.

Официально печатный пряник признан составляющей культурного наследия России. Как гастрономический "памятник". В 2017 году Министерство культуры РФ предложило включить тульский пряник в список нематериального наследия ЮНЕСКО как часть традиционной русской кухни.

На самом деле до нас дошли не только тульские, но самые разные пряники: вяземские, покровские, московские, городецкие и прочие. А у меня кингисеппский: классическая основа, но с личными хитростями.

- Какими, например, хитростями? Поделитесь секретами?

- Например, я создала прозрачную глазурь. Но своих секретов не выдаю. Сахарная глазурь вообще очень сложна в работе, и у меня есть свои хитрости. Ведь много веков назад каждый уважающий себя пряничник имел профессиональные секреты. У них даже не было гирь для взвешивания ингредиентов, их заменяли камушки, металлические предметы и прочие хитрые штучки, которые имели свой вес для взвешивания ингредиентов - и все это хранилось под замком и тайно.

А вот членам жюри очень понравилась моя "хитрая" начинка. Каждый год я варю яблочное повидло - из кингисеппских яблок. И добавляю в него апельсиновые мягкие цукаты. Их сложно готовить, но я делаю их отдельно и консервирую в сиропе. При формовке пряников - а они у меня шоколадные и в них

Увы, даже сейчас непечатный пряник работает на меня, а я на него. Потому что сами пряничные формы очень дорогие, цены на продукты, пряности стремительно растут. И продажи едва-едва покрывают расходы, чтобы продолжать заниматься любимым делом.

Я не участвую в ярмарках, потому что есть основная работа, поэтому достаточно тяжело даются подобные мероприятия. Не даю мастер-классов, не беру учеников. Но у меня есть знакомая, которая увлеклась пряниками и понемножку печет. Помогаю ей советами.

- Вернемся к фестивалю. Вы пробовали продукцию конкурентов?

- Естественно! Более того, я всегда беру с собой одноразовые контейнеры, на дегустации по кусочкам собираю на пробу, приношу на работу, чтобы коллеги угостились. Сама еще раз окунаюсь в фестивальную атмосферу.

- Что-нибудь особенно понравилось?

- В прошлом году практически все пряники вышли на новый, более качественный уровень. Огромное разнообразие начинок - лавандовая, копченая брусника... Оренбургский печатный пряник запомнился. Это продукция семейной мастерской, в конце июля ребята даже приезжали в Кингисепп. Очень крутые мастера! Они постоянно занимают первые места в номинации "Пряничная мастерская". А на родине проводят дегустации в старинном купеческом доме.

- Полагаю, читателей интересует, что же Вы представили на конкурс.

- В этот раз я представила на Чемпионате композицию "Алые крылья", в которую вошли три больших печатных пряника: Жар-птица и ангелы.

Темой фестиваля были сказки народов мира и России. У мастера-резчика Александра Денисова из города Заволжья Городецкого района Нижегородской области я специально заказывала формы - большую Жар-птицу и двух ангелов. Пользуясь случаем, хочу поблагодарить этого прекрасного знаменщика!

Пряники я сформовала в специально изобретенной мною технике цветного пряника. То есть мои пряники не раскрашены сверху, они формуруются из теста, подкрашенного натуральным красителем - чаем "матча".

Собирать пряник из разноцветных кусочков теста непросто и очень долго. На одну небольшую фигурку весом примерно 200 граммов уходит минут сорок, чтобы просто сформовать ее. На один противень помещаются два пряника весом 1 кг 600 г каждый.

Композиция для фестиваля весила около трех килограммов. Сама большая Жар-птица - 1 кг 600 г, ангелы тоже совсем не маленькие.

Такие цветные пряники я делаю нечасто. Обычно мое тесто темное, шоколадное. Но ради эстетики сотворила композицию, чтобы показать "Кингисеппский печатный пряник" во всем его великолепии.

- На упаковках Ваших пряников есть ярлычок: "Время пить чай". Самовар дома не держите?

- Самовара нет. Но есть пряник с изображением самовара. Вообще в моей коллекции около 300 форм. Есть дорогие "деревяшки" стоимостью до 5000 рублей. Есть тематические пряники: дымковские игрушки, подарочные формы на Новый год и Рождество, на Пасху, на 23 февраля.

- Как выглядит форма "Кингисеппского пряника"?

- Это большая деревянная форма с гербом нашего города. Так как красители выгорают при выпечке, подобрать точный оттенок сложно. Наш герб яркий. Я формую его как желтый карамельный на черном шоколадном фоне. И есть формы поменьше, просто с названиями города: Кингисепп, Ямбург.

- Раз фестиваль международный, Ваши пряники, должно быть, знамениты?

- Кингисеппский печатный пряник побывал в Болгарии, Германии, Чехии, США (Калифорния), Сербии, Италии, Казахстане. Почтой я отправляла посылки в Москву, Кострому, Воронеж, Брянск... Проще сказать, где мои пряники не были.

Один из организаторов фестиваля "Мир пряника" **Александр Старынин** в прошлом году попросил меня прислать пряники - цветные барыни - для передачи в качестве экспонатов в Государственный исторический музей (ГИМ) в Москве и Российский этнографический музей (РЭМ) в Санкт-Петербурге.

- Какие планы у Вас на 2025 год?

- Самый главный план, чтобы с Божьей помощью не пропало желание этим заниматься.

- Что бы Вы посоветовали тем, кто увлекается подобным делом?

- Идти вперед и сохранять желание и терпение, чтобы при неудачах не падать духом.

- Хотите кому-нибудь выразить благодарность?

- Обязательно! Огромное спасибо выдающимся профессионалам пряничного дела - организаторам фестиваля "Мир пряника", моим друзьям-пряничникам со всей России, моим подписчикам и, конечно, ценителям "Кингисеппского печатного пряника" - за их доверие, поддержку и добрые слова!

А. УЛЬЯНОВА
Фото Е. БАГИНА



Собирать пряник из разноцветных кусочков теста непросто и очень долго. На одну небольшую фигурку весом примерно 200 граммов уходит минут сорок, чтобы просто сформовать ее. На один противень помещаются два пряника весом 1 кг 600 г каждый.