CYPAHOBIX O/OMFHCK/ASI

Сурановых. Через перипетии судьбы и традиции этой семьи можно оценить и понять историю и повседневную жизнь небольшого уездного города.

Во флигеле усадьбы с 2009 году открыт Коломенская пастила . А вот главное пустовало и разрушалось.

музейно-творческого Коломенский посад реставрирует и возвращает усадьбу городу. Сейчас Дом гостей Коломны.

TOMEWAY «1800»?

Этот год не выделялся какими-либо знаменательными событиями. Город жил в размеренном ритме, иногда разбавляемом местными происшествиями, семейными и городскими праздниками, новостями от торговцев и именно в этот спокойный год и взглянуть на уклад городских обывателей того времени.

Дом Сурановых первый в России дом живой истории, который предлагает путешественникам погружение в жизнь и быт Коломенского посада XIX века.

предлагаем оставить за воротами усадьбы городскую суету, юную зелень листвы, ощутить сладкую кислинку коломенской пастилы и насладиться мгновением.

Меню для гостей Дома Сурановых составлено по сохранившейся семейной поваренной книге, в ней собраны рецепты по дням на весь год. Мы подключили ведущих экспертов по истории русской кухни Ольгу и Павла Сюткиных, чтобы восстановить и реконструировать сурановские рецепты. Некоторые из этих рецептов представлены в меню садового кафе 1890.

INTERNAL PAR OJOHTKNAL



Телеграм-канал Дома Сурановых



Страница музея Коломенская пастила



Узнать подробнее обо всех проектах Коломенского посада



Прогуляться с аудиогидом по садам Коломны



Оставить отзыв о кафе на Яндекс.Картах



Садик пастильницы при музее «Коломенская пастила» Коломна, Посадская, 13А



TIMPOT AHKE

Особо интересна судьба Анковского пирога. Название этого пирога связанно с доктором медицинских наук, домашним врачом семьи Берс, Николаем Богдановичем Анке. Он передал рецепт пирога тёще Толстого Любови Александровне Берс, а та в свою очередь — дочери. Софья Андреевна научила готовить Анковский пирог повара Николая. И с тех пор ни одно торжество в семье Толстых не обходилось без этого блюда. По словам И. Л. Тостого, «именины без Анковского пирога то же самое, что Рождество без ёлки, Пасха без катания яиц».

«Папа иногда добродушно подшучивал над Анковским пирогом, — вспоминал Илья Львович, — под этим пирогом подразумевая всю совокупность маминых устоев, но в те далёкие времена моего детства он не мог этого не ценить, так как благодаря твёрдым усилиям мамы у нас была действительно образцовая семейная жизнь, которой все знающие завидовали. Кто знал, что придёт время, когда отцу Анковский пирог станет невыносимым, и что в конце концов он превратится в тяжёлое ярмо, от которого отец будет мечтать во что бы то ни стало освободиться».

КРУТ МАДЕРНЫЙ

Такой ужин имеет ту особенность, что все блюда ставятся на столе сразу и все, кроме бульона в чашках, — холодные. Приборы удобно расположить, как для обыкновенного стола, с тарелками и салфетками перед местами гостей, а если помещение позволяет, ещё лучше на маленьких столиках в зале, в зимнем саду, где можно накрыть по два-три куверта на столике. Иногда все становятся в виде открытого буфета на одном длинном столе, тарелки кипами, возле приборы.

ЧАЙ ПО ДОСТОЕВСКОМУ ИЛИ ИСТОРИЯ «ПАПИНОЙ ЛОЖЕЧКИ»

«Заваривал чай, сначала споласкивал чайник горячею водой, клал 3 ложки чаю, причём непременно требовал свою ложку, она так и называлась "папиной" ложечкой, и наливал лишь 1/3 чайника, и закрывал салфеточкой; затем минуты через 3 дополнял чайник и тоже накрывал салфеткой. Наливал чай лишь тогда, когда он настоится. Ставил чайник на самовар лишь тогда, когда самовар переставал кипеть. Наливая себе чай, папа непременно смотрел на цвет чая, и ему случалось очень часто то добавлять чаю, то сливать в полоскательную чашку чай и добавлять кипятком; часто случалось, что унесёт стакан в свой кабинет и опять вернётся, чтоб долить или разбавить чай. Уверял: "Нальёшь чай, кажется хорош цветом, а принесёшь в кабинет, цвет не тот". Клал два куска сахару.

Любил икру, швейцарский сыр, сёмгу, колбасу, а иногда балык; любил иногда ветчину и свежие горячие колбасы.

Всегда покупал на углу Владимирского и Невского закуски и гостинцы и непременно заезжал к Филиппову за калачом или за булкой к обеду, а иногда привозил детям баранков. Булку клал в карманы шубы, и иногда было очень трудно её вытащить.

Чай любил чёрный в 2 р. 40 и всегда его покупал у Орловского, против Гостиного двора. Чтоб меня порадовать, приносил иногда мне копчёного сига. А незадолго до своей смерти, недели за три, принёс миног...

Любил пастилу белую, мёд, непременно покупал в посту киевское варенье, шоколад (для детей), синий изюм, виноград, пастилу красную и белую палочками, мармелад и также желе из фруктов».



KOAOMEHCKAЯ ПАСТИЛА

Пастильные пирожные

Вишнёвое в шоколадной крошке / 35 г	100 руб.
От Балле / 35 г	100 руб.
Уста Эола / 35 г	100 руб.
Бергамот / 35 г	100 руб.
Сливочная Венера / 35 г	100 руб.

Рыхлая пастила без сахара

Клубника / 10 г	50 руб.
Клюква / 10 г	50 руб.
Черника / 10 г	50 руб.
Чёрная смородина / 10 г	50 руб.
Корица / 10 г	50 руб.
Вишня / 10 г	50 руб.
Малина / 10 г	50 руб.

Пастильные рулеты

Свишней / 35 г	90 руб.
Склубникой / 35 г	90 руб.
Склюквой / 35 г	90 руб.
Счёрной смородиной / 35 г	90 руб.
Сабрикосом / 35 г	90 руб.
Поколадные с апельсином / 35 г	90 руб.
Sергамот / 35 г	90 руб.
Катин сад / 35 г	90 руб.
Дорожные / 35 г	90 руб.

Пастила

Союзная / 23 г	80 руб.
Папенькин гостинец / 20 г	70 руб.

Пастила П. К. Чуприкова

С орехом / 16 г	50 руб.
С клубникой / 14 г	50 руб.
С малиной / 14 г	50 руб.
Сахарная Шершавина / 35 г	140 руб.
Тортик Сыцанко / 61 г	90 руб.



ЗАВТРАКИ

Омлет с рыбой и сливоч яйца куриные, молоко, сёмга с/с, кози	ным сыром гй сыр, свежая зелень /	⁄ 180 г		350	руб.
Оладьи из цукини со стр Цукини, мука пшеничная, яйца курин		о петрушки / 270 г		520	руб.
Итальянская полента с Кукурузная крупа, масло сливочное, п	мороженым и ечёный персик, фиста	фисташко шка, мороженое /	й 360 г	330	руб.
Сырники фермерские с творог, яйца куриные, сахар, крупа ма	маком \ мали анная, ваниль, цедра л	ной \ яблок имона, начинка / 9	ом-корицей 200 г	380	руб.
Драники «биохакерские Картофель отварной, яйца куриные, с	» метана / 220 г			220	руб.
Шакшука из перепелин Томаты, яйца перепелиные, лук красн	ЫХ ЯИЦ ый, лук-порей, лимон,	мёд / 200 г		330	руб.
Скрэмбл с фермерской яйца куриные, масло сливочное, смет	СМСТАНОЙ ана / 190 г			190	руб.
Ко всем блюдам	I'monomier (co	000 -	Portory (as	100	
из категории «Завтраки» можно добавить на выбор:	Креветки / 80 г Лосось / 80 г	220 руб. 220 руб.	Бекон / 80 г Спаржа / 80 г	120 120	
	1100000	 0 pjo.	42.46		pjo.
	СУП	Ы			
Красный суп — томатный крем Томаты, лук красный, лук-порей, чесно паприка, масло оливковое / 220 г	n-суп с фермерской сме к, лимон, мёд, тмин, ко	таной рица,		360	руб.
Зелёный суп — крем-суп с мято Молодой горошек, картофель, овощной		/ 220 г		360	руб.
	САЛА	ГЫ			
Салат из свежих овощей Томаты, огурцы, перец болгарский, свет		гкий сыр, масло ол	ивковое / 260 г	440	руб.
Зелёный салат Спаржа, авокадо, цитрус, свежая зелен	ь, микрозелень, сезонні	ые ягоды / 220 г		580	руб.
	ЗАКУС	КИ			
Батат запечённый с соус Батат, пармезан, шафран, желток, масл		раном		580	руб.
Хумус с бататом Нут, батат, томат, семена льна / 180 г				580	руб.

^{*} Возможно попадание хитина.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Телячьи щёчки с пастой птитим Щёчки, паста птитим, сливки, микрозелень, масло сливочное, масло зелёное / 220 г	630	руб.
Паста с морепродуктами Лапша собственного производства, белое вино, кальмар, креветки, томаты, шпинат, базилик / 300 г	730	руб.
Паста «Карбонара» Лапша собственного производства, бекон, белое вино, пармезан, перепелиный желток / 300 г	680	руб.
Паста «Болоньезе» Лапша собственного производства, говядина, пармезан, сливочное масло, красное вино, лук, морковь, сельдерей / 300 г	680	руб.
ЗАВТРАК СУРАНОВЫХ - Тыквенные блины (в тесто для блинчиков добавлено пюре из пареной тыквы) - Вареники ручной лепки со свежей смородиной	990 руб.	
~ Яблочный крем (яблочное пюре, сахар, сливки, малина) Рецепт со страницы поваренной книги семьи Сурановых датирован 1902 годом. К завтраку подаются: рыба собственного посола (маринад: соль, свежевыжатый апельсиновый сок), фермерские сливки, мёд с ближайшей пасеки.	Напиток на выбор из нашего меню	
МЫ ТОЧНО НЕ ЗНАЕМ, КАК ЗАВТРАКАЛ ВАСИЛИЙ СУРАНОВ. И ЭТО ТАКАЯ ИГРА - ЧТО С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ. ВОЗМОЖНО ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ ПОПРОБОВАТЬ С ТЫКВЕННЫМИ БЛИНАМИ, А СЛИВКИ И МЁД ДОБАВИТЬ К ВАРЕНИКАМ СО СВЕЖЕЙ СМОРОДИНОЙ. ВОТ ТАКАЯ «ЖИЗНЬ КОЛОМЕНСКАЯ. НЕ ИГРА» !		
, ,	1990 руб.	
~ На закуску — разварной язык с самбуком из чернослива ~ На первое — зелёная ботвинья с треской и игристым ~ На горячее — перец, фаршированный говядиной ~ На сладкое — тёплый лукерьинский пряник с горьким миндалём (отпекается специально для вас после вашего заказа)		
НАПИТКИ		
Чай по Достоевскому, или история «папиной ложечки»	220	руб.
«Свету ли провалиться, или вот мне чаю не пить? Я скажу, что свету провалиться, а чтоб мне чай всегда пить». Ф. М. Достоевский Записки из подполья Чёрный чай с муфтовой пастилой с миндалём, пастилой белой палочками, красной ягодной смоквой и синим изюмом / 250 мл		
Чай чёрный / 300 мл 100 руб. Латте / 330 мл	270	руб.
U		10

100 руб.

140 руб.

200 / 270 руб.

200 / 270 руб.

Чай разнотравный / 300 мл

Эспрессо двойной / 60 мл

Американо / 230 мл / 330 мл

Капучино / 230 мл / 330 мл

Флэт Уайт / 200 мл

Раф-кофе / 330 мл

Лимонад / 250 мл

220 руб.

300 руб.

100 руб.

ДЕСЕРТЫ

Крут Мадерный			
		240	руб
Праздничный десерт из меню рождественского ужина a la fourshette. Рецепт из журнала Бисквит, напитанный марочной мадерой и обвалянный в миндальной крошке	Дамский мир> 1914 г. ′ 135 г		
Пирог Анке		200	руб
«Семейный чайный стол без Анковского пирога то же самое, что Рождество без ёлки, Пасха без катания яиц». Из поваренной книги С. А. Толстой			
Песочное тесто, лимонный крем с цедрой и ванилином / 120 г			
Пирожок «Вздохи Николая»	с капустой	90	руб
Повар семьи Толстых начинял пирожки начинкою и надувал их с углов воздухом, чтобы были пышнее. За что они получили название «Вздохи Николая».	с яблоком	90	руб
Пирожки из сдобного дрожжевого теста с томлёной свежей капустой или яблоками / 100 г	с курицей	100	руб
Левашник с клубникой		90	руб
Обжаренный в масле пирожок со свежей клубникой / 100 г			
РОМОВЫЕ БАБЫ в ассортименте / 150 г			
с черносливом, из ржаной муки 250 руб. с курагой, и	з конопляной муки	250	pyc
с изюмом, из гречневой муки 250 руб. с маком, из	амарантовой муки	250	руб
	JINAA		
ДЕСЕРТЫ В БАНО «Трайфл» в баночке	JINAA	370	руб
« Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г	JINAA		
« Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г	JINAA	370 370	
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г	JINAA		руб
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г		370	py
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г «Тирамису» в баночке Савоярди, сливочный сыр, сахар ванильный, эспрессо, какао / 170 г МОРОЖЕНО Мороженое Арбатское местное, посадское		370	pyo
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г «Тирамису» в баночке Савоярди, сливочный сыр, сахар ванильный, эспрессо, какао / 170 г МОРОЖЕНО		370 370	pyo
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г «Тирамису» в баночке Савоярди, сливочный сыр, сахар ванильный, эспрессо, какао / 170 г Мороженое Арбатское местное, посадское «Жена, морожена!» Из краеведческих материалов Пломбир домашний из натуральных сливок, яичных желтков и ванилина / 80 г ЯБЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ		370 370	pyo
«Трайфл» в баночке Бисквит шоколадный, вишня, сахар, сливочный сыр / 200 г «Наполеон» в баночке Коржи пшеничные, сливочный сыр, масло сливочное, лимон / 200 г «Тирамису» в баночке Савоярди, сливочный сыр, сахар ванильный, эспрессо, какао / 170 г МОРОЖЕНО Мороженое Арбатское местное, посадское «Жена, морожена!» Из краеведческих материалов	E	370370100	pyo

Кулинарный рецепт Клода Моне

Домашнее мороженое из бананов и сливок / 80 г

Рецепт из поваренной книги Софьи Андреевны Толстой

Мороженное из плодов «Шарбат»

Сорбет из свежей малины, клубники, чёрной смородины / 80 г

EAHAHOBOE MOPOWEHOE

Кулинарный рецепт Клода Моне.

Если проехать 80 км на север от Парижа, можно попасть в живописное место Живерни, где когда-то в течение 40 лет жил и творил Клод Моне. Поселившись здесь в 1883 году, художник так увлёкся садоводством, что на его полотнах не было почти ничего, кроме видов любимого сада. Вставая каждый день в 5 утра, он приходил сюда и рисовал в любую погоду и в любое время года. Особенно художник любил свой пруд и водный сад. В водоёме были высажены нимфеи, по берегам — плакучие ивы, бамбук, ирисы, рододендроны и розы. Через пруд переброшены несколько мостиков. Один из них, японский мостик, увитый глицинией, Моне рисовал особенно часто.

Но была в жизни художника и другая страсть — кулинария. Он обладал завидным аппетитом, оставаясь при этом утончённым гурманом. Он любил фуагра только из Эльзаса, а трюфели из Перигора, обожал рыбу, особенно щуку из своих водоёмов, был без ума от специй, трав, южных овощей, шампиньонов, которые велел собирать на заре. Он всегда сам разрезал за столом дичь, жаркое и птицу для своих друзей — Клемансо, Ренуара, Писсаро, Дюран-Рюэля и, конечно, для своих домочадцев. Его рецепты — это настоящая, полная здравого смысла, палитра для приготовления простой, здоровой и вкусной пищи. И для того чтобы лучше узнать художника, стоит познакомиться с его щедрой кухней. И почему бы не начать сразу с десерта.

MOPOWEHOE N3 ПЛОДОВ «ШАРБАТ»

Коломенский Арбат — откуда пошло это название? Возможно, оно происходит от арабского слова «шарбат» — так до сих пор в восточных языках звучит слово «сироп». Мороженое-щербет, он же шербет, он же сорбет. Это старинная тюркская сладость, традиционно приготовляемая из сахара, фруктов, орехов и иногда халвы. Сорбет подавался как в виде мастики, мороженого, так и в виде сладкого напитка.

Конечно, в далёкие времена, когда турецкие наложницы угощали этой сластью своего господина, рецепт щербета был несколько проще. Это был всего лишь очень густой сахарный сироп, сваренный на розовой воде, приправленный перцем и прочими пряностями. Его остужали и подавали в пиалах.

Со временем шербет немного европеизировался и довольно сильно изменился. Наш сорбет больше похож на мороженое, его теперь его так и называют — мороженое «Шарбат». Ну что ж, всё меняется...

MOPOWEHOE APBATCKOE MECTHOE, FLOCAACKOE

Воспоминание Е. В. Головастиковой. Никольская улица, 2003 год:

«В конце Посадской улицы жили Акимовы. Они делали мороженое и продавали. Была у Акимова-старшего синяя тележка на двух колёсах и с ногой, чтобы останавливаться, стояли в ней два жбана, солью обложенные и льдом. Он доставал специальной ложечкой мороженое и клал между двумя круглыми вафлями, а на каждой вафле было поставлено имя: Володя, Боря... Покупатели первым делом читали, что там было написано. Едет и кричит: "Жена, морожена!" — и все бегут. С каждым остановится и каждому продаст, сколько нужно».

ПИРОЖОК «ВЗДОХИ НИКОЛАЯ»

100 руб.

Илья Львович Толстой писал, что повар Николай за 20 лет до его рождения был крепостным музыкантом-флейтистом у князя Николая Сергеевича Волконского. Когда у Николая выпали зубы, его перевели в кухонные мужики. Для него это была, конечно же, трагедия.

Судя по дневникам Софьи Андреевны Толстой, она не всегда оставалась довольна стряпнёй повара Николая. В один день она записала: «Обед был очень дурен, картошка пахла салом, пирог был сухой, левашники как подошва... Ела один винегрет и после обеда бранила повара».

Но со временем бывший музыкант готовить научился. Илья Львович вспоминает о его пирожках как о фирменном блюде. Повар надувал их с углов воздухом, за что они получили название «Вздохи Николая».

