

Жандарова Наталья Николаевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер; 260103.01 Пекарь
ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Доклад на тему «Калач- традиции русского хлебопечения»

Есть в природе русского народа
Вечные, особые черты –
Не берут ни годы, ни невзгоды,
Ни капризы ветреные моды
От души они, от доброты.
Гость, войди! Традиций не нарушим
С калачом чайку всегда попьем.
Всем известно русское радушье:
Хлебосольство и открытый дом!

Народные традиции - часть культуры любого народа. А культура - это многовековой пласт, состоящий из целого комплекса самых разных культурных ценностей. Чем их больше, тем интереснее, самобытнее история народа. Этот пласт помогает жить последующим поколениям, продолжая лучшие традиции своей страны, своих предков! Благодаря именно традициям, происходит очень важная вещь: осуществляется связь времён, почитание и уважение прошлого, пополнение его своими новыми достижениями! У нас в России есть немало традиций, которые прошли через призму столетий и ценятся людьми.

С давних пор основную роль в жизни русского народа играл хлеб - ситный, решетный, крупчатый, пушной... Разнообразны были и хлебобулочные изделия: крендели, бублики, баранки. А пекари пользовались особым почетом и уважением.

Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Впервые они появились в 14 веке и сразу полюбились как богатому, так и простому люду. Калач был и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных царских пиршествах.

О происхождении названия этого хлеба до сих пор идут исторические споры. Лингвисты утверждают, что слово «калач» имеет происхождение от «коло», то есть «колесо, круг»: круглый белый хлеб напоминает колесо. Историки относят имя «калач» к татарскому названию, которое звучит также, а в переводе означает «будь голоден», то есть не ешь калача, пока сыт, утоли аппетит вкусным хлебом.

Наши предки – древние славяне – часто готовили эту выпечку, особенную роль калачи играли в религиозных обрядах и ритуалах. Форма

круга у предков-язычников считалась культовой, так как напоминала солнце. Также кольцо ассоциировалось с круговоротом и цикличностью жизни. Без калача не обходились бракосочетания, невеста обходила его несколько раз, а затем смотрела на своего суженого через отверстие в калаче. Такой обычай сулил счастливую супружескую жизнь и щедрое прибавление в семье.

В древней Руси калачи выпекались в форме большого замка с круглой дужкой, за которую, как за ручку, держались горожане, поедая вкусный хлеб. Центральная круглая часть калача, самая толстая, именуется «животок с губой», а ручка, или дужка, зовется еще и «перевясло». Выпекаются калачи в печи одинаковое время для всех его частей, при том, что они разные по форме и размеру, степень пропеченности и зажаристости получается совершенно разная.

Раньше калачи продавали на вынос, ели их прямо на улице, держа за ту самую ручку. Из соображений гигиены эту часть калача в пищу употреблять было не принято, ее выбрасывали или отдавали нищим или собакам. А про тех, кто не брезговал съесть ручку от калача, говорили: все дошел до ручки, то есть совсем обезумел, опустился. Отсюда дошедшее до наших дней выражение «дойти до ручки» означает достигнуть крайней нищеты, потерять человеческий облик.

Калачи известны как отдельное хлебобулочное изделие на Руси с XIV века, как заимствованный рецепт татарских пресных лепешек. Однако отличие этих двух хлебов в том, что русский калач из пшеничной муки готовится на ржаной закваске. Очень часто приходится слышать русское народное выражение "тертый калач". "Тертым калачом" в народе называют человека опытного и бывалого, которого не проведешь, не обманешь. Но встает вопрос: почему такого человека сравнивают с калачом. Ответ на него мы найдем в секретах технологии приготовления калачного теста.

Старинный рецепт калача включает в себя достаточно простой набор сырья: мука, вода, соль, закваска. Калачное тесто замешивают из пшеничной муки самого тонкого помола, такую муку называют крупчаткой. Ее несколько раз просеивают через сито, чтобы калач получился пышным, воздушным. Раньше вместо дрожжей использовали ржаную закваску - это скисшее жидкое тесто. Тесто для калача должно получиться крутое, поэтому муки кладут столько, сколько возьмет тесто. Чтобы хорошенько замесить такую плотную массу ее по долгу мнут руками, **втирают** муку в тесто. Вот, что значит тертый, трут тесто, а не калач. Есть еще одна хитрость: в старину тесто для калачей раскатывали на холоде, прямо на куске льда. Так изделия получались очень мягкие и нежные, а тесто меньше прилипало к рукам. На раскатку у добросовестной хозяйки уходило не меньше часа. Месить тесто

для калачей очень тяжелая работа. Не зря говорят: "не терт, не мят, не будет калач". Вот почему опытного, наученного жизнью человека сравнивают с тертым калачом.

Тесто выдерживают три часа в тепле и три часа в холоде. После того как оно поднялось, можно переходить к формированию калачей в виде замка. Перед посадкой в печь калачики надрезаются. Подрезанную губу отворачивают и густо присыпают мукой, лишнюю муку аккуратно смахивают щеткой, а затем губу возвращают в прежнее положение. Перед посадкой в печь калачи растягивают. Выпекаются при очень высокой температуре с хорошим паром. После выпечки калачи выкладывают на решетку и дают остыть 40-50 минут.

Конечно же настоящий калач обязательно надо выпекать в русской печи. Суть калача в его незабываемом вкусе, в форме, в содержании. Выпекая по специальной технологии, получают неповторимый вкус и особенный аромат свежего хлеба. Так исторически сложилось, что калачниками на Руси всегда были исключительно мужчины, потому что это очень тяжелая физическая работа.

Одной из самых ярких особенностей калача - его способность долго не черстветь. Как символ русской земли, с XIX века калачи замораживали и везли из Москвы в Париж, на месте их оттаивали, заворачивая в горячие полотенца, подавали, как только что испеченный хлеб, даже спустя пару месяцев.

Калачи в крестьянском быту пекли редко — один-два раза в год и в больших количествах. Готовые калачи нанизывали на шесты и подвешивали под потолком избы. Таким образом калачи, с одной стороны, были защищены от порчи мышами, с другой стороны, засыхали не плесневея и долго сохранялись в виде сухарей, которые снимали с шестов и съедали по мере надобности.

Различают следующие виды калачей:

- ✓ мягкие калачи;
- ✓ «тертые» калачи;
- ✓ калачи-плетенки;
- ✓ калачи с начинкой;
- ✓ калачи Московские, Муромские, Уральские, Саратовские

Наиболее известны три вида калачей: московские, саратовские и Муромские.

Считалось, что самые лучшие калачи выпекают в Москве: "в Москве калачи, как огонь горячи". Там даже был создан «Калашный (калачный) ряд»

тесно связан с историей Москвы, а именно с Торговыми рядами, отстроенными в каменном варианте по приказу Федора Блаженного после многочисленных пожаров.

Существовало выражение: "Со свиным рылом, да в калашный ряд". Чтобы дать человеку понять, что его статус несколько не соответствует уровню того места, куда он намеревался попасть, ему часто задают вопрос «Куда прѣшь со свиным рылом в калашный ряд?!». А что это за ряд такой, куда нет ходу хрюшкам? Речь в поговорке идёт о торговом ряде, где калашники (а точнее, калачники) продавали свою продукцию, то есть калачи. В XVII веке в Москве даже появился **Калашный** переулок, названный так потому, что в нём проживали пекари, поставлявшие к царскому двору свежеспециенные калачи.

Калач и сегодня остается съедобным сувениром русской столицы, который сохранил не только форму, но и старинную технологию, и рецептуру выпечки.

Муромский калач. Муром считается родиной калачей. Они до сих пор украшают герб этого города. Как то раз в Муроме гостил император Павел 1. Местная выпечка ему так понравилась, что он даже отправил несколько калачей с посылными в столицу, семье. Вскоре съедобными замочками стали торговать на экспорт. А вот в наше время, 4 августа 2012 года в Муроме появился Памятник Калачу.

Саратовский калач по форме отличается от традиционных калачей, он больше напоминает кулич. Главная его особенность – он очень мягкий и воздушный - при высоте 40 см его можно сплющить до толщины лепешки, а затем калач вновь примет первоначальную форму. К тому же он очень долго не черствеет. В старину для настоящего саратовского калача годился только особый сорт пшеницы — знаменитая саратовская белотурка.

Много пословиц и поговорок связано у русского народа со словом калач - символом сытой, богатой жизни: "Хлебушко - калачу дедушка", «С калачика - бело личико», "Живая душа - калача чаёт", «Хочешь есть калачи - не сиди на печи». Пословица «Нужда научит калачи есть» не противоречит этому символу: крайняя нужда заставит работать так, чтобы заработать на вкусный калач.

Кулинарные традиции и старинные технологии - это часть нашей общей культуры. Сегодня сохранение традиций и истоков, передача их потомкам - дело любого народа. Наша задача это дело продолжить и постараться преумножить. Сделал дело, как калач испек.