

Тулские сады...



*По итогам встречи членов клуба
«Яснополянские четверги» с помологом
профессором Изабеллой Далла Раджионе в
октябре 2019 года.*

*«Всякий, у кого есть библиотека и сад,
не нуждается больше ни в чем».*
Цицерон

В мае 2018 года на заседании клуба «Яснополянские четверги» состоялась встреча с «садовым археологом» Изабеллой Далла Раджионе (Италия), которая в течение нескольких десятилетий занимается поиском и



исследованием забытых плодовых культур в Италии и по всему миру. Она – дипломированный агроном и ученый-помолог. Помология – это научная дисциплина в агрономии, которая занимается изучением сортов плодовых и ягодных растений. Будучи всемирно известным помологом, Изабелла Далла

Раджионе собрала на своей семейной ферме в Италии более 500 видов уникальных плодовых деревьев и кустарников! А еще написала книгу «Созерцай природные (естественные) фрукты...» Фрукты и овощи в культивировании,

документах и картинах в долине Верхнего Тибра с 16-го по 18-ый века на итальянском и английском языках, которую подарила Центральной городской библиотеке им. Л.Н. Толстого.

О своей работе Изабелла рассказывала с присущей итальянцам эмоциональностью.

Члены клуба имели возможность услышать новую для себя информацию о том, что такое «садовая археология», познакомиться с источниками, содержащими сведения о старинных сортах



фруктов и ягод, увидеть на слайдах документы монастырей, картины мастеров эпохи Возрождения, фотографии старожилов итальянской провинции, с которыми общалась Изабелла в своих экспедициях по Италии, возрожденные сорта яблонь и груш. Эта встреча стала познавательной, мы узнали много нового. Эта встреча была интересной и душевной, с точки зрения человеческого общения. Изабелла – прекрасный, открытый человек, с удовольствием отвечавший на вопросы слушателей. Всем хотелось услышать мелодичный итальянский язык (а не английский, на котором говорила Изабелла). Ее попросили почитать что-нибудь на родном языке, но Изабелла спела (и великолепно спела) печальную итальянскую песню о любви.

Договорились продолжить общение осенью, в следующий ее приезд. Несколько совместных проектов связывают Изабеллу Далла Раджоне с Россией, в том числе и с Ясной Поляной. Для нашей гостьи была подготовлена выставка книг и журналов «Садоводство в России», которую Изабелла очень внимательно изучила и нашла важные для работы книги, в частности трехтомник «Помология» Л.П. Симиренко, российского и советского селекционера-плодовода. Из отобранных ею книг был составлен список литературы и отослан в Италию.



Первая встреча (май 2018), первые ландыши, книжная выставка.



Осенняя встреча начинается (2019). На столах – дары тульских садов.



Встречу открывает О.Е. Веденева, руководитель клуба «Яснополянские четверги».



Изабелла – очень внимательный и заинтересованный слушатель.





Изабелла подробно и эмоционально объясняет, почему изменяется со временем вкус плодов. Переводчику Ирине приходится нелегко вследствие высокой интенсивности общения.









Поэт Изабелла Далла Раджионе

В октябре 2019 года состоялась новая и долгожданная встреча членов клуба «Яснополянские четверги» с «садовым археологом» Изабеллой Далла Раджионе (Италия). Год назад состоялось знакомство с Изабеллой, которая не только рассказала о своей работе и представила книгу, но и просила на следующей встрече рассказать ей о яблоках, грушах, ягодах, растущих на Тульской земле, поделиться рецептами приготовления блюд из них.

Члены клуба серьезно подготовились к встрече: презентация продемонстрировала различные сорта яблок в тульских садах, на столах – варенья, пироги, сушеные яблоки и айва, наливка из вишни, пюре из яблок, множество свежих яблок. Представляя все это разнообразие, участники встречи поделились своими воспоминаниями, рассказали о рецептах приготовления вкусных блюд. Г.А. Иванова, Л.С. Колесник, М.Е. Герасимова, О.И.Новикова, Ж.Е. Панфилова, Л.Н. Ештохина рассказали много интересного о том, как сажали сады, какие были урожаи, какие сорта яблок остались в памяти с детства. И.Ф. Макарова вспомнила своего деда П.И. Козлова, знаменитого тульского кондитера, получившего в свое время золотую медаль на выставке в Риме за качество представленной продукции, а также о том, как он делал смокву для своих внуков. О самом необычном рецепте поведала Г.А. Иванова: оказалось, можно солить помидоры и антоновку вместе.

Как говорят, встреча прошла в теплой дружеской обстановке, в завершение которой Изабелла (по многочисленным просьбам) спела песню об итальянцах, вынужденных искать лучшей доли в Бразилии.

Перед членами клуба была поставлена задача: собрать материалы выступлений и подготовить на их основе брошюру. Мы представляем автору идеи – Изабелле Далла Раджione – результат нашего труда.



Фотография на память

Кравчина Любовь Александровна,

зав. отделом развития Государственного мемориального и природного заповедника «Музей-усадьба Л.Н. Толстого «Ясная Поляна»

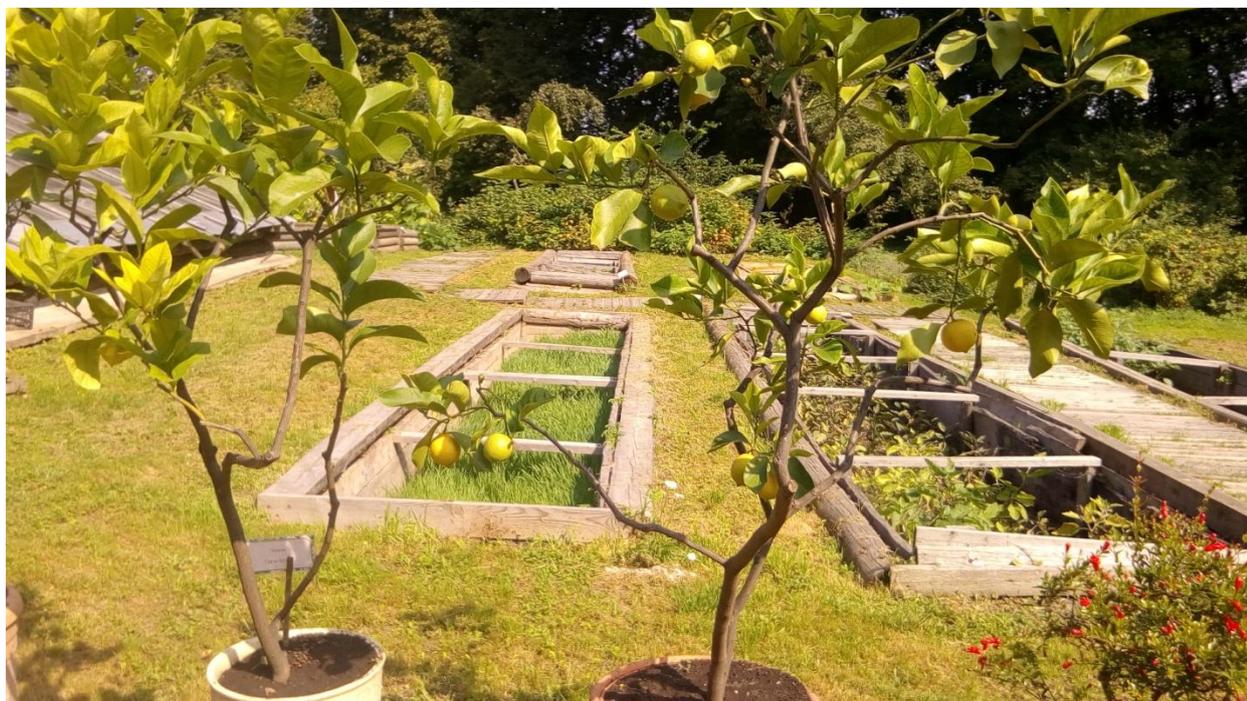




Любовь Александровна принесла на встречу с Изабеллой множество яблок разных сортов, но все они произрастают на территории Тулы и области. Каждый сорт был представлен, сопровождается краткой информацией. Затем все это разнообразие было подарено нашей гостье.

Постоянно пребывая среди красот Ясной Поляны, Любовь Александровна не устает восхищаться природой этого уголка земли, где ей посчастливилось работать.

А Ясная Поляна, ее яблоневые сады прекрасны всегда.
На территории усадьбы возрождена теплица, в которой зимуют экзотические для нашей полосы растения: лимоны, мандарины, бананы, кофе...







Яблоневые сады – весеннее цветение.





Летнее тепло



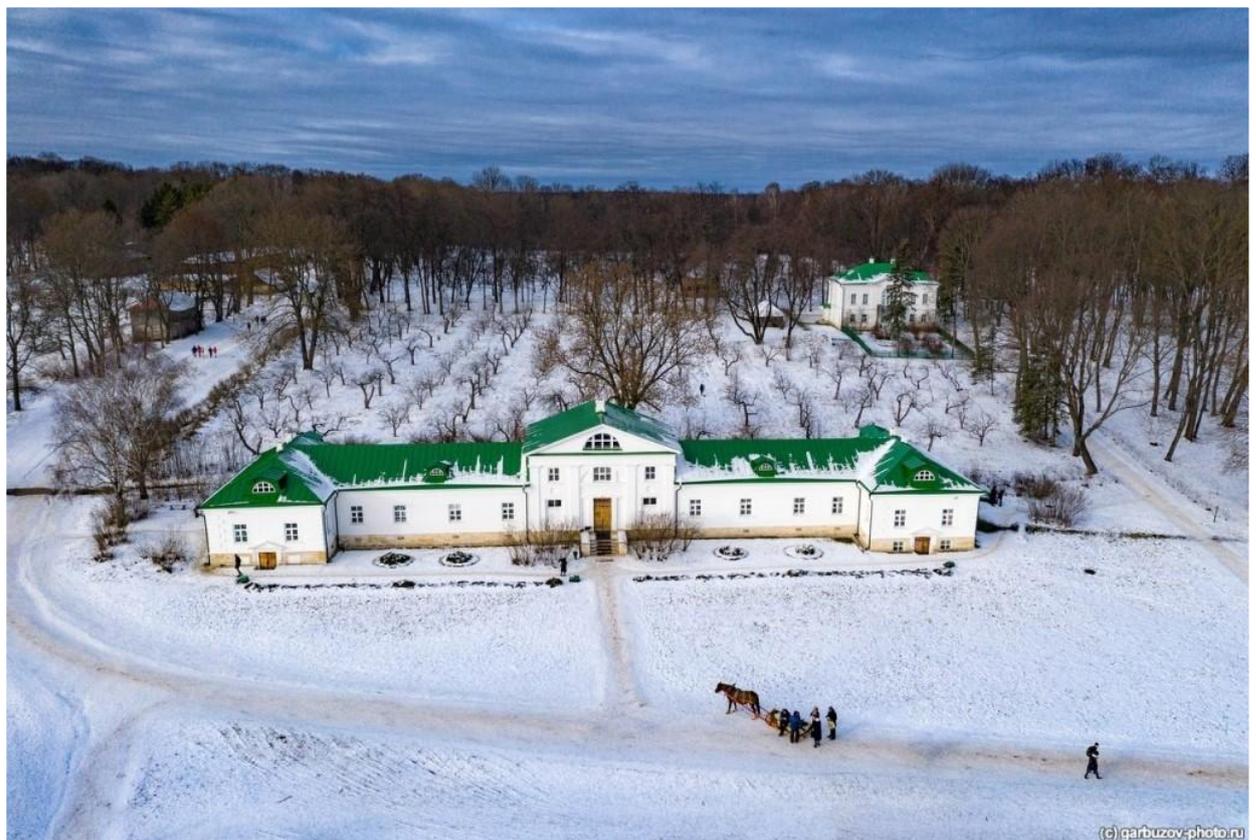


Урожайная осень





Белоснежная зима



Ткач Виктория Юрьевна,

*заведующая Домом-музеем В.В. Вересаева,
член Союза российских писателей*



Яблочный аромат: воспоминание о дворянской усадьбе Смидовичей

«До 17 лет непрерывно, а потом много лет летом я жил в Туле и Тульской губернии и, конечно, насквозь пропитался именно тульской природой...» (3, 12) – отмечал В.В. Вересаев. Действительно, большинство произведений писателя насыщены лиричными описаниями природы. В них много ярких красок, предложения подобны мазкам кисти, которые создают живописный этюд окружающего автора природного великолепия.

Рожденный в городской усадьбе с большим садом, В.В. Вересаев с детства учился видеть красоту окружающего мира, прелесть и очарование Тульской природы. «Сирень отцвела и сыпала на дорожки порыжевшие цветки, по саду яркой бело-розовой волной покатались цветущие розы, шиповник и жасмин». (1, 189) «Помню, солнце садилось, над серебристыми тополями горели золотые облака, в саду, под окнами моей комнаты, цвели жасмин и шиповник» (1, 126).

Анализируя произведения писателя, можно сделать вывод о том, что концепт сада является одним из центральных в раскрытии понятия дворянской усадьбы, что не случайно. Обратимся к самому определению усадьбы: «Усадьба – комплекс жилых, парковых и других построек, составляющих одно хозяйственное и архитектурное целое. ...Существовали



и городские усадьбы (дом, служебные корпуса, сад) (*курсив автора*)» (2, 63). Дом Смидовичей

(ныне литературно-мемориальный Дом-музей В.В. Вересаева), в котором в 1867 году родился будущий писатель, а затем провел свои детские и юношеские годы, являлся типичной усадьбой городского типа. На ее территории

располагался жилой дом, целый ряд построек, имеющих не только хозяйственное, но и развивающее, воспитательное значение, а также сад, игравший большую роль в жизни детей.

«Тихая Верхне-Дворянская улица, одноэтажные особнячки и вокруг них – сады. ... У папы на Верхне-Дворянской был свой дом, в котором я и родился. Вначале это был

небольшой дом в четыре комнаты, с огромным садом.

... Сад вначале был, как и все соседние, почти сплошь фруктовый, но папа

постепенно засаживал его неплодовыми деревьями, и уже на моей памяти только там

и тут стояли яблони, груши, вишни. Всё росли и ширились

клёны и ясени, всё больше ввысь возносились берёзы

большой аллеи, всё гуще делались заросли сирени и жёлтой акации вдоль заборов. Каждый кустик в

саду, каждое деревце были нам близко знакомы...» (1, 33) Так любовно описывает В.В. Вересаев в своих «Воспоминаниях» тот далёкий прекрасный мир, в котором прошли его детские годы.







Этот мир не мог быть создан, если бы не хозяева усадьбы. Глава семьи – Викентий Игнатьевич Смидович (1834-1894 гг.), потомок древнего польского рода, был известным детским и санитарным врачом, общественным деятелем, внёсшим большой вклад в развитие города Тулы. Именно он, увлекавшийся цветоводством, построил на территории усадьбы оранжерею, занимался благоустройством сада и преобразованием его в небольшой парковый ансамбль. Его супруга, Елизавета Павловна Смидович,

урождённая Юницкая (1844-1912гг.), стала первым организатором в 1882 году в Туле детского сада, пройдя предварительно Фребелевские курсы обучения в Москве. Детский сад по тому времени был «совершеннейшей новинкой». Дети учились читать на русском и иностранных языках, анализировать прочитанное, музицировать. Многие занятия проходили в саду, на открытом воздухе. Сад занимал в жизни детей далеко не последнее место, ведь «все закоулки в саду, на дворе и на заднем дворе были близко знакомы, обгляжены до всякой щели в заборе, до всякой трещины в бревне...» (1, 53).

Что касается исторического облика усадьбы Смидовичей, то она имела вид правильного прямоугольника со сторонами 41 и 26 саженей, общей площадью 4785 кв. м. На ней располагались метеорологическая площадка, площадка для занятий спортом, конюшня, парники. Березовая аллея, проложенная от дома к беседке в конце сада, была главной композиционно-планировочной осью усадьбы. Вдоль забора росли желтая акация, белая и синяя сирень. Из плодовых деревьев на участке росли старые русские сорта яблонь: грушовка, коричное, боровинка, антоновка, китайка. В «Воспоминаниях» В.В. Вересаев описывает территорию усадьбы подробно, с детальным перечислением



растений. Так, одно из его детских вкусовых воспоминаний связано с красными ягодами сочной вишни, которые «сами просились в рот», а первое в жизни искушение – с поеданием недозревших яблок.

«В саду у нас много было яблонь, – и грушовки, и коричневые, и боровинки, и антоновки. Каждую мы, конечно, хорошо обглядели, знали наперечет чуть не каждое яблоко и часто с вожделением заглядывались на них. Но яблочный спас был еще впереди; значит, во всех отношениях есть яблоки было вредно: для души, – потому что они были еще не освященные, для желудка, – потому что они были еще зеленые. Но теперь мы сознательно шли на грех. Сбивали длинными палками, самые аппетитные и румяные яблоки и ели. Под алой кожицей мясо было белое, терпко-кислое, деревянистое. Но сладко было есть, потому что – нельзя, а теперь вдруг стало можно! И мы переходили от дерева к дереву и действиями своими радовали дьявола. Наедались. Потом, с оскоминой на зубах, с бурчащими животами, шли к маме каяться» (1, 14). Так яблоко, библейский символ греха, вызвало у маленького мальчика Вити, будущего всемирно известного писателя, одно важнейших православных душевных переживаний – раскаяние.

Яблони и сейчас продолжают расти на территории бывшей усадьбы Смидовичей – ныне музейной. При восстановлении исторического облика



городской усадьбы была посажена березовая аллея, а также плодово-ягодные растения и кустарники, упоминаемые В.В. Вересаевым. Уже растут и радуют своими плодами красная и черная смородина, вишни и груши и, конечно, яблони. Сейчас на усадьбе произрастают такие сорта яблонь, как штрейфлинг, боровинка. Более десяти лет

назад территорию усадьбы украсила яблоня, посаженная сотрудниками музея-усадьбы А.Т. Болотова «Дворяниново». В прошлом году она порадовала первым урожаем. В конце лета – начале осени усадьба Смидовичей приобретает свой особенный аромат: терпкий запах цветущих флоксов смешивается с ароматом спелых яблок, неуловимо напоминающих посетителям Дома-музея В.В. Вересаева о дворянском усадебном быте. Проходя по усадьбе Смидовичей и вдыхая яблочных аромат, всегда вспоминаю о своем, родительском доме в городе Богородицке Тульской области. Деревянный дом, с белыми наличниками окон, террасой, сеновалом на чердаке. И большим садом. Осенью дедушка заботливо обрывал яблоки, которые откладывал на зиму «в лежку». «Как будет хорошо, – говаривал он мне, пересыпая яблоки в ящиках сеном, чтобы

дольше хранились – «придешь зимой в школу, откроешь портфель, а там – яблоко! Красивое! Съешь на перемене и дальше учиться!» Так все и было. В школу я брала всегда большие, красные, сочные штрейфлинги. Антоновку бабушка замачивала в бочках со смородиновыми листочками, из грушовки варила сладкое «летнее» варенье («поесть сейчас!»), а из китайки – «царское варенье» на зиму. Яблочный сад в Богородицке был всегда. Да и сам дом стоит в окружении колхозных яблочных садов, и по весне становится так сладко на душе от цветущих яблонь! Наш яблочный сад помнит многое: как дедушка сажал первые яблони; как мама, студенткой, летом всегда спала на сеновале, а утром, спустившись тихонько, пока в доме еще не проснулись, подбирала самые красивые, упавшие за ночь яблоки, и прятала их в сене «про запас»; как дедушка сделал мне, маленькой, небольшие качели, повесил их на сук яблони, и я, качаясь, любила смотреть в раскидистую листву... Может, потому так сладко и больно от воспоминаний и осознания того, что многое уже, увы, не вернуть. Может, потому и пишутся стихи о доме. И яблоках... Яблочный аромат... Воспоминание...

Яблоки и небо на ладонях –
Здравствуй, Август, путник величавый!
Ветер в колокольном перезвоне
Мягко треплет косы разнотравья.

Солнца воскресенного рассветы
Будут долго, очень долго сниться,
И дождей короткие куплеты
На тетрадной высохнут странице.

Ты же знаешь: скоро будет тесно
От листвы, озябшей на балконе,
И покажется мотивом пресным
Ветер в колокольном перезвоне.

И в туманах застеклятся воды
Первым льдом, что тоньше белой нити,
А пока цветочным хороводом
Допусти меня в свои наитья!

Может быть, тогда мы будем вечно
Мерить жизнь в предчувствиях и столах,
Радуюсь мгновениям беспечным,
Яблокам и небу на ладонях.

Скитанья завершились – я пришла.
Мой старый дом под деревянной крышей,
И яблоки на скатерти стола,
И дождь, и сад, и то, что еще выше –
Все рядом. И сейчас, на склоне дня,
Пора встречать уставшую, слепую...

Я знаю: это было до меня.
Я помню: имя Господа – не все,
Но как – забыть?! Когда и сон, и мед,
И август, и рождение – неизбежны?..
И мама... Мама так тревожно ждет
На кромке осознаний и надежды,
А я молчу... Что ей могу сказать?

Что дочь опять слаба и беззащитна?
Перетекает жизнь «глаза в глаза»,
И безвозвратно истинны и слитны
И дождь, и сад, и светлое окно,
Вкус яблока, которого нет слаще... –

Скитанья завершились. Суждено
Вернуться,
 чтоб остаться
 настоящей.

Виктория Ткач, заведующая Домом-музеем В.В. Вересаева,
член Союза российских
писателей

Литература

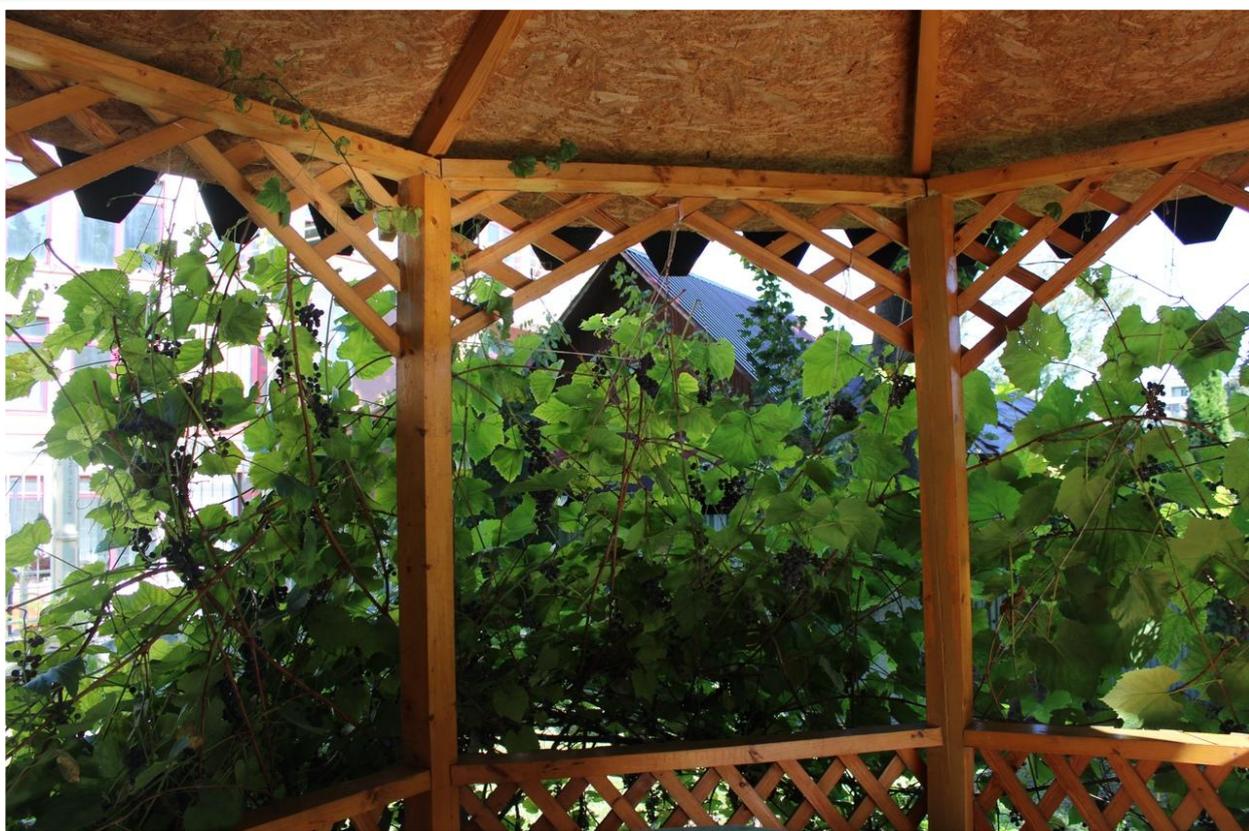
1. В. В. Вересаев. Собр. соч. в пяти томах. Т. 5. Биб-ка «Огонек». – М: Правда, 1961.
2. М.А. Ильин. Архитектура русской усадьбы, в кн.: История русского искусства, т. 6, кн. 1. – М., 1961.
3. Ю.У.Фохт-Бабушкин. Вересаев – легенды и реальность. – Сочинения в четырех томах. Том I. – М.: Правда, 1990.

Из «Воспоминаний» В.В. Вересаева: «У мамы был непочатый запас энергии и жизненной силы. И всякую мечту она сейчас же стремилась воплотить в жизнь. Папа же любил просто помечтать и пофантазировать. Скажет, например: хорошо бы поставить у забора в саду беседку, обвить ее диким виноградом. Назавтра в саду уже визг пил, стук, летят под топорами плотников белые щепки.

- Что это?

- Беседку строят».

Воссозданная беседка и сейчас украшает территорию усадьбы Смидовичей! Ее обвивает дикий виноград, создавая тень и лирическую атмосферу. А плоды винограда висят красивыми спелыми гроздьями...





*В этой беседке начиналось наше знакомство с пушкинианой В.В. Вересаева.
Рассказывает сотрудник музея Н.Н. Николаев.*



Колесник Людмила Сергеевна

Людмила Сергеевна – садовод с большим стажем – поделилась фото плодов с яблонь, растущих в ее саду, и рецептом использования яблок.

Чтобы внуки поменьше употребляли различные магазинные сладости, она начала сушить яблоки и угощать ими юное поколение (у Людмилы Сергеевны четыре внука). Теперь они предпочитают «бабушкины чипсы» из яблок любим другим.





Орловское полосатое



Антоновка



Богатырь



Штрифель



Людмила Сергеевна изучала историю тульского пряника, опубликовала несколько статей и книгу «Тула – пряничная столица». Для нашего собрания интерес представляла информация о том, что традиционная начинка тульских пряников – фруктово-ягодное, чаще всего яблочное, повидло.



«Осенью на фабрику прибывало множество подвод с различными фруктами и ягодами, заготавливавшимися на зиму. Принимал сырье сам Василий Евлампиевич. (Сериков В.Е. – знаменитый тульский кондитер). Оно должно было быть только отменного качества: яблоки (принимались большие, красивые), груши, сливы, вишни, арбузы (корка использовалась для приготовления цукатов, а мякоть ели сотрудники). Варили начинку: варенье, повидло». («Тула – пряничная столица...», с. 89)

И сегодня начинка тульских пряников разнообразна. Используют местные фрукты и ягоды: сливу, малину, смородину, клубнику, облепиху..., - используют и экзотику – ананасы, бананы...



В Туле несколько предприятий заняты производством традиционных пряников: «Старая Тула», «Ясная Поляна», «Медовые традиции», ИП Полякова, «Купец Шехватов»... Каждое из них вносит что-то новое в производство, стремясь соответствовать и старинным стандартам.

А еще яблоки – антоновку – используют для производства знаменитой белевской пастилы.



При фабрике «Ясная Поляна» создан музей, который возглавляла Людмила Сергеевна Колесник. Людмила Сергеевна не только хранила музейные экспонаты, но и поддерживала связи с потомками тульских кондитеров, сохраняя живую память о прошлом.



Встреча с коллекционерами и потомками тульских кондитеров.

Колесник, Л. О пряничном производстве в Туле / Л. Колесник // На службе Отечеству. – 2008. – № 5 – 1 фото.

Колесник, Л. Пряничное дело в Туле до 1917 г. / Людмила Колесник // Тульский краеведческий альманах : выпуск № 3. – Тула, 2005. – С. 27-34 – 8 фото.

<https://www.liveinternet.ru/users/4437323/post353187673>

Тула - пряничная столица : из истории кондитерского дела в России и Туле / Л.С. Колесник, Т.Н. Сулимова, М.Н. Соколова, О.И. Кудряшова; Ред. Т.А. Головина, А.Г. Ермаков.- Тула: Гриф и К, 2004. – 144 с., ил.

Макарова Ирина Феодосьевна



Мой дед, Петр Иванович Козлов, был до революции известным в Туле кондитером. Его мастерская и маленький магазин располагались на Киевской улице (ныне проспект Ленина). Он и 3-4 его помощника делали торты, пирожные, конфеты, печенье, варенье, пряники и т.п. В 1912 году он послал свою продукцию на Всемирную выставку в Италию, в Рим, где получил так называемую Золотую медаль (в виде Российского герба с именной подвеской) и диплом гран-при.

В Туле в кондитерскую заходили дети Л.Н. Толстого, а самого Льва Николаевича дед встретил, охотясь близ Ясной Поляны. Они немного поговорили.

В 1916 году дед закрыл почему-то свою кондитерскую. А себе (семье)

впервые купил собственный дом; до тех пор они жили и работали, снимая помещения. В доме на Хлебной площади он с семьей (потом и я) прожили до 1940 года, дом дед вынужден был продать: слишком велики стали налоги. Мы переехали в часть небольшого одноэтажного дома; он находился недалеко от нынешнего памятника Л. Толстому на проспекте Ленина. К дому прилегали небольшой двор и небольшой сад. Там росли 7-8 яблонь: две старых, остальные посажены дедом и папой. Сорта: коричные, штрейфлинг, мичуринская грушовка, антоновка и черное дерево.

Из рассказов мамы и деда я не знаю, что в кондитерской делали из фруктов. Предположительно, начинку в пирожки и пряники, может быть, мармелад и точно варенье, включая варенье из «сибирской ягоды – облепихи», – так было в печатной газетной рекламе.



А вот в маленьком домике в послевоенное время, когда деду было за 70, 80 и «за» – он возвращался к своему искусству, но уже в узко домашнем исполнении, когда на это направлял наш быт: плоды сада и гостеприимство деда и родителей. Во дворе папа сложил маленькую печурку. Дед вооружался медной кастрюлей с полусферическим низом (чтобы не подгорало), надевал уцелевшую от кондитерской белую куртку и «колдовал». Предварительно «отстегнув» от своей 20-рублевой (!) пенсии, он посылал кого-нибудь из нас, внуков, за 1 кг сахара, всучив тканевый мешочек. Когда мы возвращались, то всегда слышали: «За сахаром в Москву что ли ездили?!» (Долго!) Варил он ирис, крем-брюле, тянучки (когда-то они были знамениты на всю Тулу) и смокву. Собирались разные ягоды (малина, смородина, крыжовник, вишня), варилось (по моему разумению) густое варенье и выливалось на мраморную доску. Провяливалось, чуть подсыхало, раскатывалось и разрезалось на кусочки, обваливалось в сахаре. Был крутой кисло-сладкий натуральный продукт типа мармелада, но не гладко-однородный, толщиной в 5 мм приблизительно.

Варенье дед всем велел варить в 3 приема (в 4 ?). Сначала засыпать сахаром ягоды или фрукты на ночь. Другой вариант – их бросают в горячий сироп. Смотря что варится. Если сливы или абрикосы не режутся, а целиком с косточкой, тогда накалываются вилкой. Первая постановка засыпанного на ночь – утром, доводится до кипения и отставляется до вечера. Вечером второй раз до кипения. Утром – в третий раз. В зависимости от консистенции и степени уварки – или до кипения, или поварить!

Надо смотреть на цвет, на каплю, которая не растекается по гладкой поверхности (блюдца, например), чтобы не переварить! Но и не доварить плохо! Это уже опыт, глаз...

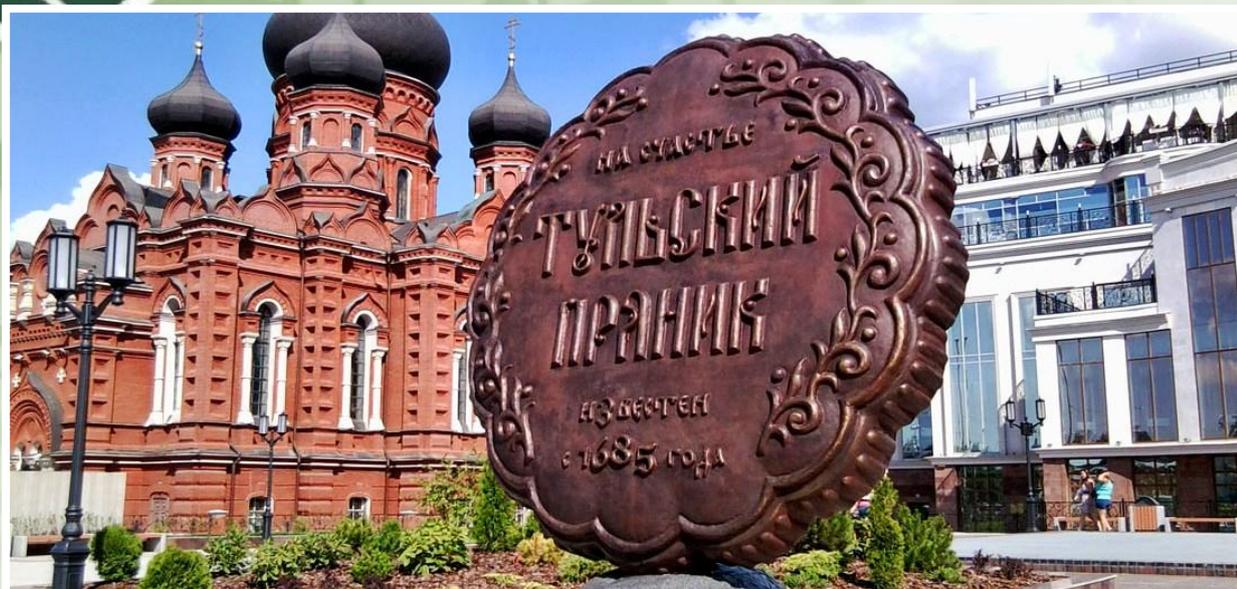
Из коричных яблок иногда варил варенье папа, не имеющий никакого отношения к кондитерскому делу; он был музыкант - скрипач. Но варенье его все обожали (кроме меня; для меня оно пресное, не кислое). Оно было светло зеленоватого цвета, а яблоки были нарезаны довольно тонкими дольками, прозрачное, душистое.

Позже это варенье стало называться царским. Или это из крыжовника? Стали добавлять какие-то листочки... Но это не у нас.

Из современности рецепт вина:

1 часть ягод, 1 часть сахара, 1 часть воды, 1 часть водки (равные доли).

Все – в банку, закрыть обычной крышкой и забыть на 4 месяца. Тогда – готово. Процедить. Очень вкусно. Кому кажется слишком сладким, часть сахара чуть уменьшить.



В 2014 году на главной площади Тулы открыли памятник тульскому прянику, на оборотной стороне которого – имена знаменитых умельцев, производивших пряники. Здесь есть и фамилия П.И. Козлова.



Иванова Галина Анатольевна

*«День прошедший – история,
День завтрашний – загадка,
День сегодняшний – счастье жить.»*

*«Человек до тех пор остается человеком,
пока в нем горит огонь желаний и деятельности.»*

Шипунов А.Г.

«У души нет лет.»



В апреле 1975 года (я – после операции на ногах) появилась дача, случайно. Друзья мужа сподвигли взять участок земли в Барсуках, Рождественский карьер. Это не земля, а камни и глина. Большак.

Прежде чем что-то делать, нужно было выкорчевать камни, разбить, онигодились для будущего фундамента дачного домика. Труд, скажем, нелегкий. Все делали своими руками, а рук-то немного: муж да я и двое детей маленьких 8-и и 11-ти лет.

Но мечта иметь собственный зеленый уголок нас вдохновляла. И мы с божьей помощью за лето поставили каркас домика, застелили, крышу покрыли толем. На освободившуюся от стройматериалов территорию стали завозить

землю (15 машин), удобрения. Посадили деревья, кустарники, огород. Деревья обертывали пленкой, чтобы уберечь от зайцев.

В течение трех лет облагораживали домик, а огород уже во второй год стали сажать.

Как неопытные, сажали все, что только приобретали на рынке, в питомнике: яблони 4-х сортов, груши, сливы, вишни, облепиху, виноград, кусты смородины, черноплодной рябины, калину, жимолость, крыжовник, малину, клубнику. Из овощей – тоже все, что могли. Без парников выращивали огурцы, помидоры. Да еще какие!!! Овощи крупные: морковь, свекла, хрен. Первая засолка в подвале в таре (кастрюле) была неудачной, в песке хранить овощи тоже не удалось – залило водой. Поняли свою ошибку: грунтовые воды нас наказали. Мы были неопытные. Я – уроженка Северного Казахстана, муж – москвич.

Наконец-то сбылась мечта – я стала разводить цветы: первые тюльпаны, ландыши, гладиолусы всякие однолетние, пионы, розы не удались, лишь

одна плетучая роза удалась. И первый юбилей – 40 лет – я отмечала на даче. Благодаря «очумелым» ручкам мужа был поставлен столик, скамейки, пригласили близких. Впервые были шашлыки, костер.

Дети подрастали, ездили с нами с ночевкой как туристы. Им нравилось, а нам было приятно, что они приучались к земле, к труду.

Стройка двухэтажного дома затянулась, и до сих пор второй этаж не совсем доведен до ума. Времени не хватило. Тем не менее все удачи, неудачи пошли на пользу нам и детям, а потом и внукам, которые теперь семейные и тоже стремятся обзавестись своим хозяйством. Но им проще: есть опыт, машины, а главное – молодые силы, которых, к сожалению, у нас уже нет.

Но тем не менее есть еще порох пороховницах, и хочется чем-то приносить пользу для семьи.

«У души нет лет»

На дачу мне трудно добираться, не всегда дети, внуки могут отвезти. Я решила кое-что выращивать на балконе: перцы, помидоры, цветы, которые меня радуют.

«Человек до тех пор остается человеком, когда в нем горит огонь желаний и деятельности», – сказал один умный человек – Шипунов Аркадий Георгиевич. Вот и я участвую в заводских выставках «Дары природы» уже 22 года.

Рецепт «яблоки и помидоры»:

рядами переложить яблоки с помидорами (бурыми), перекладывая листьями смородины и хрена;

рассол: на ведро воды 2 стакана соли, 1 стакан сахара;

залить, накрыть марлей, положить гнет.

Тульский машиностроительный завод поддерживает садоводов, чья трудовая деятельность связана с предприятием. Ежегодно проходят выставки «Дары природы», демонстрирующие плоды трудов садоводов-огородников на своих участках.

ОСЕНЬ ГОДА -

Праздник урожая под названием «Дары природы» состоялся в фойе Дворца культуры машиностроителей в 22-й раз. Это красивое осеннее мероприятие, ставшее традиционным, прошло 5 сентября.

Собравшиеся поздравили, открывающая заседание, председатель заводского Совета ветеранов Александр Александрович Прихожий, председатель профкома Игорь Леонидович Божников и неизменный организатор выставки Галина Петровна Липовская.

Принято порадовало разнообразие цветов, фруктов, овощей (завсегдатаи, как известно, мастера на все руки - хоть в индустриальной сфере, хоть в агрономической). Но еще больше - атмосфера особой сердечности и теплоты, той незатейливой и глубокой гармонии, которая случается, наверное, только осенью.



Лучший дебютант выставки - Тамара Петровна Петрова

Уважаемое жюри, тщательно изучив композиции садоводов, огородников и цветоводов, определило победителей в различных номинациях. Надо признаться, что сделать это было очень нелегко, потому что у каждого из участников было чем удивить знатоков.

В категории «Золотая осень» первенство досталось Ольге Борисовне Хромовой, «Фрукты лучше тропическими» - Евгении Константиновне Ореховой, «Бытгастрономическое» - Гарри Генриховичу Фишеру. Грамотами победителей отмечены также Александра Ивановна Чувакина - в номинации «Успехи в саду», Александр Александрович Прихожий - в номинации «Цветочная феерия», Тамара Петровна Петрова - в номинации «Лучший дебютант выставки».



У Елены Константиновны Ореховой - лучшие фрукты. Вместе с красивейшими заготовками на зиму они спрятались в цветах.

Все участники традиционной выставки «Дары природы» хорошо знакомились, много говорили, проведя время в дружеской беседе. Большинство из них - активисты Совета ветеранов, члены клуба садоводов-любителей.

Как заметил Гарри Генрихович Фишер, много лет с успехом возглавлявший прославленное Машиностроительство-2 Туламашзавода: «Мы - единомышленники. И на работе были, и здесь».

Поэтому неудивительно, что к празднику урожая со временем присоединились еще более замечательной обычай - поздравить юбиляров года из числа садоводов-огородников и завершить торжество за чашим столом. На сей раз мостовыми Валентиной Петровне Карасевой, Жаннетте Петровне Моргуновой, Зинаиде Николаевне Парамункиной и Светлане Сергеевне Черновой. В подарок каждой из них - поход в театр.



Сестры Чувакины - Александры Ивановна и Анатолий Маркович. Оба добавили богатым урожаем этого года.

УРОЖАЙНАЯ ПОРА

Глядя на прекрасные цветы, аппетитные фрукты и овощи, красивые фотографии садов и грядок, где они росли, а также на любовно приготовленные пирожки, пирожки и кушачки с разными начинками, как-то забывалось, что за всем этим стоит его величество Труд.

Достоинством эти замечательные люди вкладывают свой труд в производство Туламашзавода, некоторые и сейчас ежедневно шагают через турникеты заводских пропускных.

А те, кто ступил в стелаж заслуженного отряда, продолжают трудиться на земле, получая великолепные дары природы, которыми радуют детей, внуков, друзей.

И какое счастье, что они не пропадут с заводом! И завод не пропадет с ними!

Л. Маринкина
Фото Е. Скарбиной



Чета Прихожий - Любовь Григорьевна и Александр Александрович и их «Цветочная феерия»



«Мы - единомышленники. И на работе были, и здесь».



Валентина Петровна Карасева со своим урожайными пирогами



Вместе весело встречать золотую осень





Герасимова Марина Евгеньевна



В 1956 году началось движение приобщения наших людей к занятию садоводством и огородничеством. Инициатива исходила от руководства. Завод «Желдормаш» г. Тулы, где с 1929 года работал мой отец, поддержал эту инициативу, взяв участок земли недалеко от поселка Михалково (тогда только начинавший строиться). Мама с папой активно включились в это дело. Осенью 1956 года были получены участки, вырыты под зиму (по рекомендации организаторов) ямки под саженцы, получены они и прикопаны до весны. Весной все было высажено. Все делалось по рекомендации сверху. Участок был 8 соток, т.к. не было достаточно желающих.

Я уже не помню, сколько именно было посажено яблонь, но достаточно много, сорта самые разнообразные: антоновка, пепин шафрановый, грушовка, белый налив, славянка, бelfлер-китайка, штрифель. Не обошлось без груш, вишни, слив, а также кусты смородины, крыжовника. Выращивались и огородные культуры: помидоры, огурцы, зелень и т.д.

Со временем люди набирались опыта, интересовались новыми сортами, одни деревья удалялись (их получилось много одного сорта). Мама заинтересовалась такими видами, как зимняя оранжевая, уэлси – это зимние сорта, они сохранялись до мая месяца. Набираясь опыта, делали и прививки,

пытались привлечь и нас, детей. К нам все это пришло несколько позже, со временем я с семьей брата стали заниматься садом. Все это было и работой, и отдыхом – разнообразные виды труда. Сейчас уже всем занимаются внуки, но они пока больше устраивают пикники. Много хозяев поменялись, многие теперь уже строят коттеджи, живут здесь.

Племянница для сохранения хороших сортов (зимних) нарезала веточки сортов зимняя оранжевая и антоновка, отвезла их в Вербилки под Ржевом для прививки, через год обещали дать подростки саженцы.

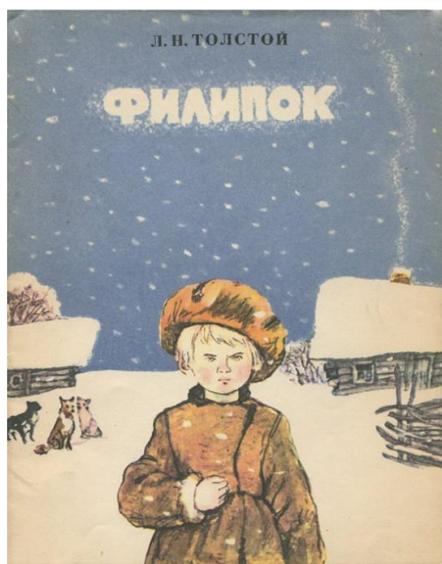


Панфилова Жанна Евгеньевна



Наш земельный участок в селе Головеньки. Село отличается от деревни наличием храма. При въезде слева – памятник погибшим героям, пали в боях с немецким фашизмом. Через село проходила линия фронта. Фашисты расстреляли 13 человек: 6 партизан, 4 красноармейца, 3 жителя села, – здесь их и похоронили... Справа в глубине села развалины храма, посвященного Николаю Чудотворцу. Еще дальше – полуразрушенное

здание с мемориальной доской: «В этом здании в декабре 1861 года при участии Л.Н. Толстого было открыто волостное училище для детей крестьян. Из соседней деревни Воздремо мальчику по имени Филипп



пришлось с трудом отогнать стаю собак, чтобы пройти в школу. Дети рассказали об этом случае Льву Николаевичу, а он написал рассказ «Филиппок».

На нашем участке посажены: гинкго-билоба (доисторическое дерево), яблони, сливы, боярышник, калина и кустарники – черная и красная смородина, крыжовник, малина, ежевика. Сорта яблонь: богатырь, антоновка, ранет, жигулевское, боровинка, память воина.

Из яблок варю варенье, делаю компоты, но в основном сушу, потом заливаю в термосе кипятком, добавляя сушеные сливы (слабит), сушеный боярышник (помогает сердцу), замороженную ягоду как кладовую

витаминов. Люблю варенье и компоты из слив, смородины, крыжовника, малины и ежевики.

Из красной смородины мне нравится желе:

ягоду мою, толку деревянной толкушкой, отжимаю через марлю, по объему сока добавляю сахар, довожу до кипения и закатываю. Косточки и шкурки идут в вино.

Все компоты: мою на 3-хлитровую банку 0,5 литра ягоды и 200,0 граммов сахара, заливаю кипятком, закатываю, оставляю до остывания в одеяле. Не кипячу.

Вино делаю двумя способами:

- крепленое,
- сброженный сок.

Рецепт «Вино крепленое из ягоды»

0,5 л любой ягоды (лучше с насыщенным вкусом типа черной и красной смородины, крыжовника, малины, можно смесь ягод) + 200 вишневых листьев, кипячу в 1 литре воды 25 минут, остуживание естественное до комнатной температуры; процеживаю через марлю, отжимаю; к отвару добавляю 1 ч.л. лимонной кислоты, 200,0 граммов сахара, 1 ч.л. ванильного сахара; кипячу 7 минут, естественное остуживание + 0,5 л водки, получается 1,5 л вина крепленого.

Рецепт вина из сока.

Сброженный сок: ягоду частично не мою, толку толкушкой, выкладываю в бутыль + вода теплая, кипяченая + сахар, разведенный в теплой воде, по вкусу, ягоды + примерно 2/3 воды и 1/3 сахара. Сразу же ставлю водяной затвор (трубка, один конец в бутыль, другой в банку с водой, бутыль закрыта крышкой с отверстием, обмазываю пластилином). Всплывшую мезгу не спешу удалять, не ранее чем через месяц. 3-4 раза сливать с осадка, желательнo шлангом, сахар добавлять порциями, разводя в теплой воде, ориентируясь на вкус. Чем дольше стоит (зреет), тем лучше. 1-2-3 года. Желательно использовать солнечную энергию, особенно в первые месяцы брожения.

Рецепт «Варенье из одуванчиков»

Полезно при заболевании печени и желчного пузыря.

400 одуванчиков без ножек промыть, замочить на сутки, еще промыть, смешать с 1 ч.л. лимонной кислоты (или двумя нарезанными лимонами), смесь опустить в 0,5 л кипятка, кипятить 15 минут. Остудить, процедить, цветки выбросить, добавить в отвар 1 кг сахара, варить до готовности (пока варенье не станет цветом и густотой подобно меду) примерно 40 – 60 минут.

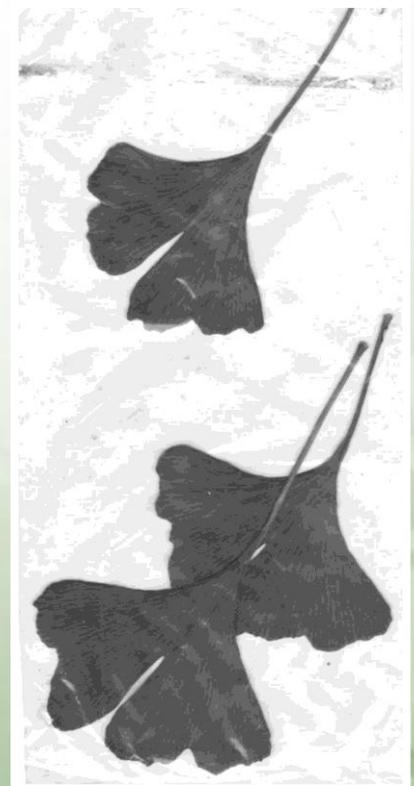


Несколько слов о гинкго-билоба.

Растение распространилось на территории Германии, где его красота не оставила равнодушным Иоганна Вольфганга фон Гете, который в 1815 году написал стихотворение «Гинкго билоба», посвятив его своей возлюбленной Марианне. К письму он прикрепил сухие листья дерева, которые своей формой напоминают сердце.

Иоган Гёте «Ginkgo biloba»

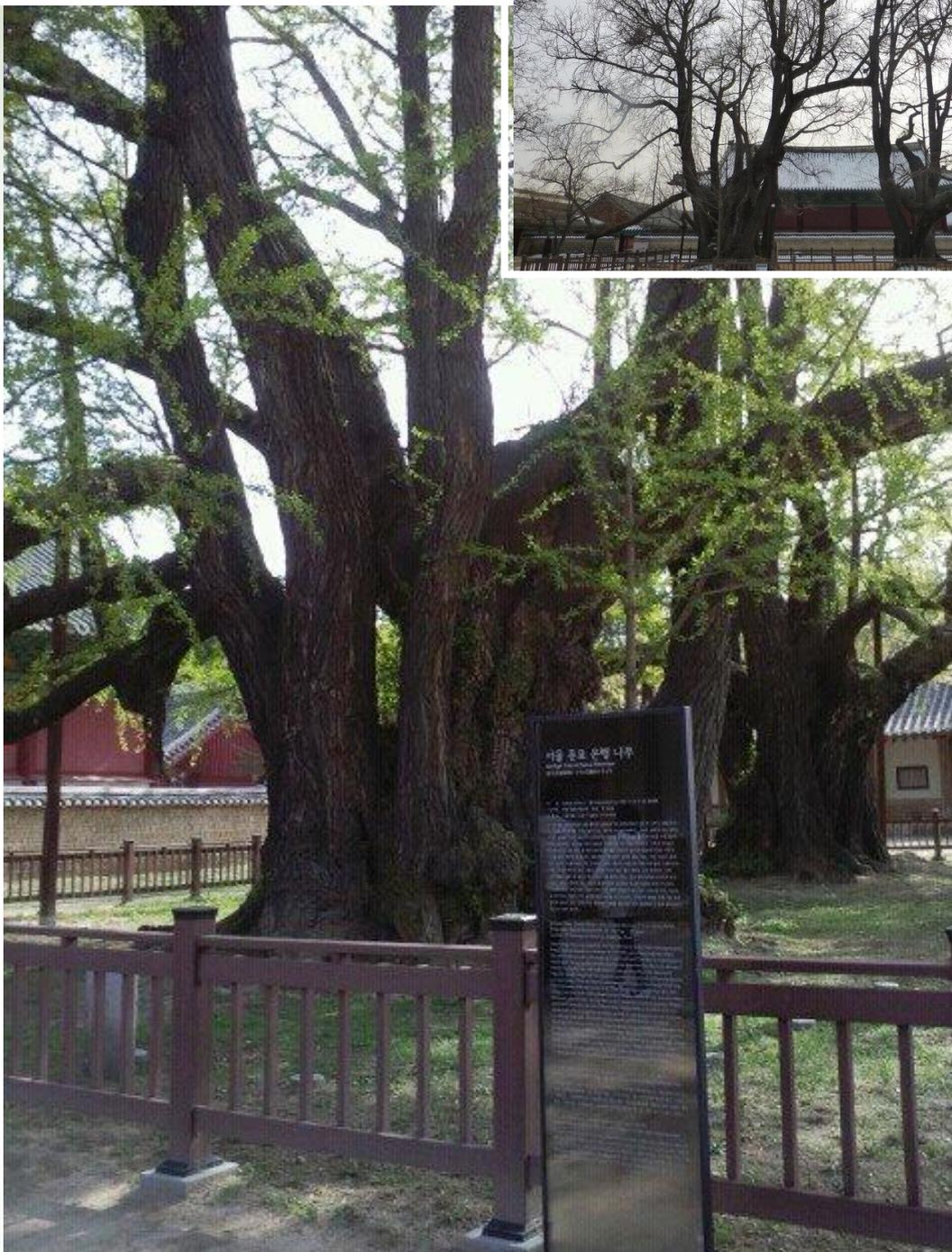
Этот листик был с Востока
В сад мой скромный занесен,
И для видящего ока
Тайный смысл являет он.
Существо ли здесь живое
Разделилось пополам?
Иль, напротив, сразу двое
Предстают в единстве нам?
И загадку и сомненья
Разрешит мой стих один;
Перечти мои творенья,
Сам я – двойственно един.





Гинкго- билоба – символ старейшего в Корее университета Сонгюнган, расположенного на территории Сеула.

Два дерева гинкго-билоба, которым более 600 лет. Они – ровесники университета.



Новикова Ольга Ивановна

Для Ольги Ивановны с яблоками связано одно из ярких впечатлений детства.

В сказке о мертвой царевне и семи богатырях А.С. Пушкин описывает яблоко, которое нищенка бросает царевне:

«И к царевне наливное,
Молодое, золотое,
Прямо яблочко летит...»

Девочке очень хотелось увидеть такое красивое яблочко, в котором зернышки светятся сквозь мякоть. Жизнь такой подарок преподнесла.



Михайлина Ольга Витальевна





Цветет сад возле дома

Наш сад посажен в 50 году прошлого века нашими родителями. Яблоневым деревьям уже 70 лет, невероятно, но они до сих пор плодоносят, и плоды сохраняют вкусовые качества и внешний вид, как и 30 лет назад. Что было раньше, я не помню. Мы каждую осень или через осень опилицаем деревья, выглядят они очень аккуратно и вовсе не на свой 70-летний возраст, а гораздо моложе! Сохранились сорта грушовка, коричные, антоновка, пин-пин шафран, мельба. Кроме яблок в нашем саду растут сливы, вишни, черешни, калина, ягоды смородины, клубники, крыжовника, малины. Выращиваем три лозы винограда «Изабелла тульская», из него готовим компоты и вино.



Изабелла, виноград



Урожай съедается с аппетитом, то, что остаётся консервируется на зиму и употребляется до следующего урожая. Варим варенье, компоты, яблоки сушим, из ягод и вишни готовим наливку (алкоголь 18-20 %).



Грушовка



Антоновка

Хочу поделиться рецептом Вишнёвой наливки, которую пробовали на встрече и которая вызвала восхищение у присутствующих.

Итак, рецепт:

Вам понадобятся две 3-х литровые банки. В одной продукт поэтапно будет готовиться, в другую будет переливаться готовая масса. 2,5 л. водки. 3 стакана сахара.

1. В банку № 1 насыпаем 2/3 вишни и заливаем водкой до горлышка
2. Настаиваем 2 недели
3. Переливаем жидкость в банку № 2, закрыли, убрали
4. В банку № 1, где пьяная вишня, насыпаем 3 стакана сахара
5. Настаиваем 2 недели
6. Образуется сироп, который переливаем в банку № 2, закрыли, убрали
7. В банку № 1 с вишней наливаем кипяченую, охлажденную воду
8. Настаиваем 1 неделю

9. Переливаем жидкость в банку № 2, содержимое банки перемешиваем, закрываем и настаиваем в темноте 2 месяца
10. Наливка готова, приятного аппетита!!!

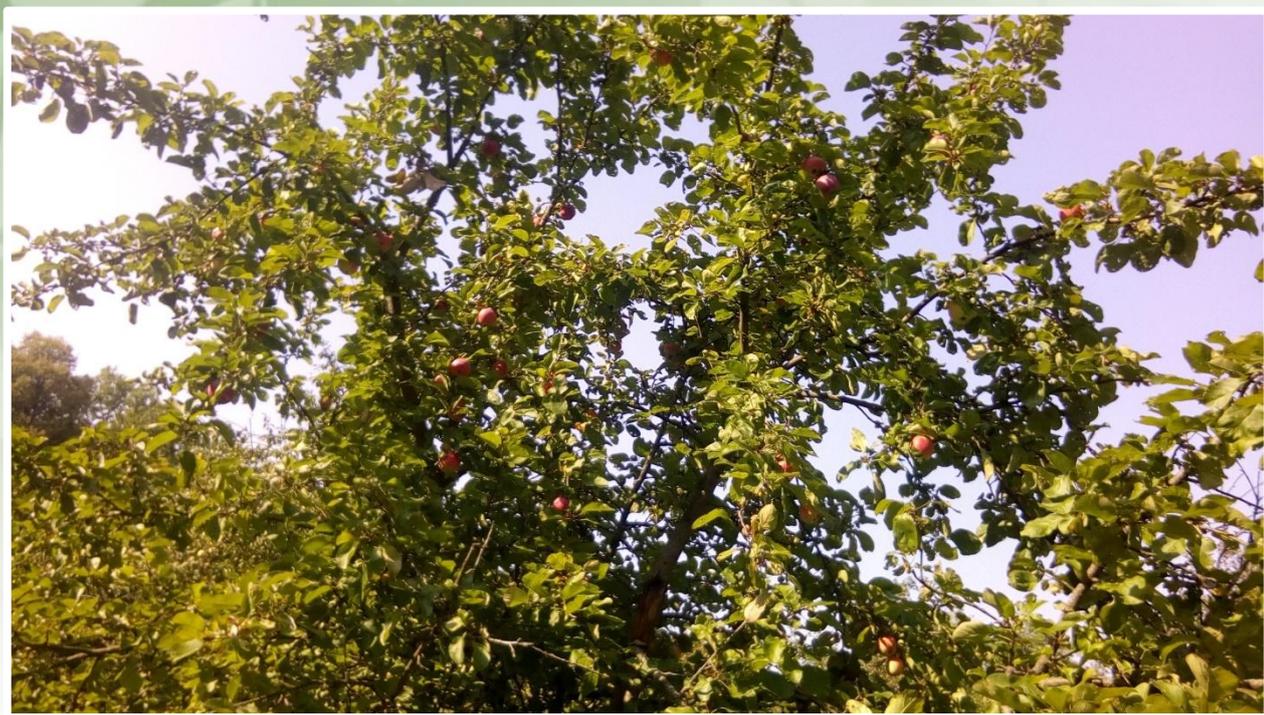
P. S. Оставшуюся вишню в банке № 1 используйте на своё усмотрение.



Кошелева Наталья Викторовна

Яблоки находят широкое применение в домашнем хозяйстве: из них делают сок без добавления сахара, яблочное пюре (иногда со сливками), варят варенье, сушат для компотов. Щедро делятся с родственниками, друзьями богатым урожаем.



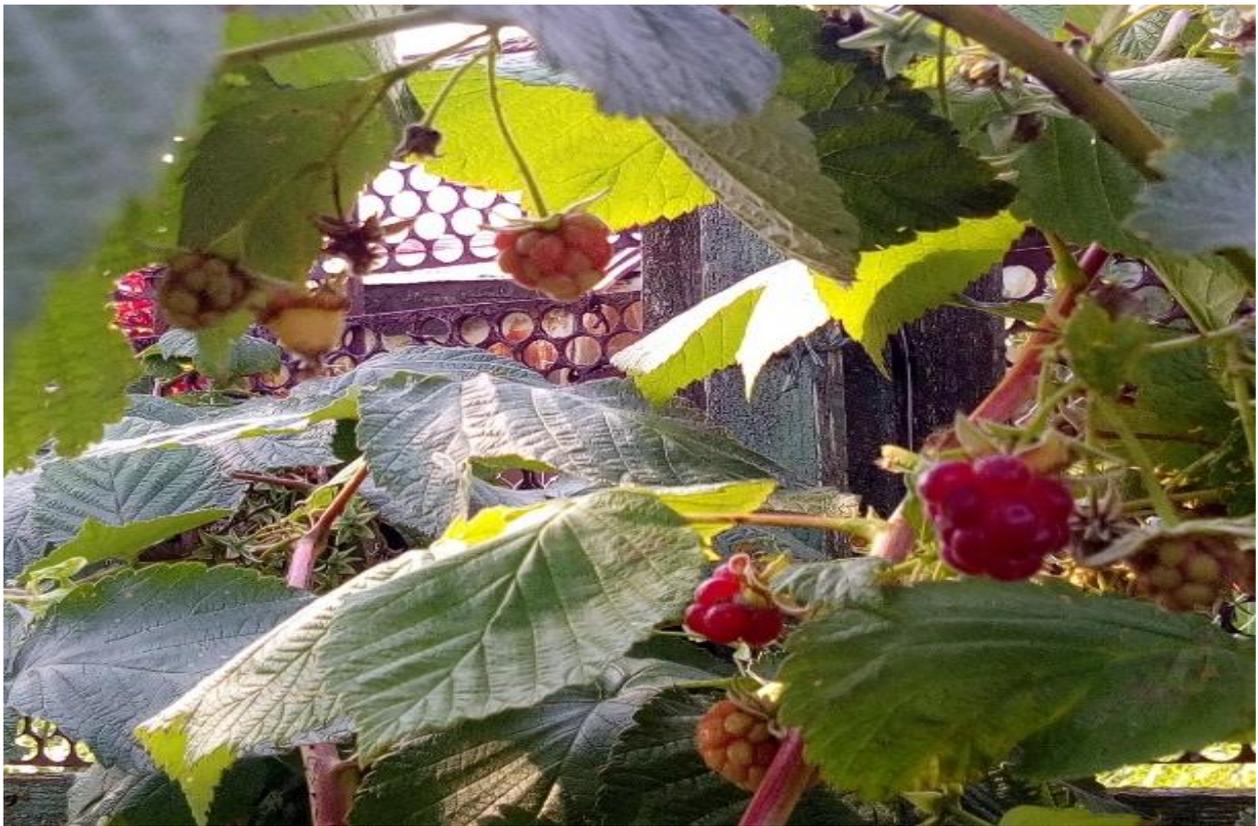


Алыча





Богатырь



Малина





Белый налив





Сорт неизвестен



Груша



Несколько слов о клубе «Яснополянские четверги»

Литературный клуб «Яснополянские четверги» организован в 1978 году, в год 150-летия со дня рождения Л.Н. Толстого, а также в связи с присвоением библиотеке имени Л.Н. Толстого. Доцент Тульского педагогического института, председатель правления городской организации общества книголюбов И.Е. Гринева вместе с директором городской библиотеки, заслуженным работником культуры РСФСР Н.А. Макаровой решили на базе библиотеки создать клуб «Яснополянские четверги». Естественно, идею охотно поддержали сотрудники музея-усадьбы Л.Н. Толстого.

«Яснополянские четверги» в Центральной городской библиотеке им. Л.Н. Толстого – это встречи с научными сотрудниками музея-усадьбы «Ясная Поляна», толстоведами, авторами книг о Толстом и его творчестве. Члены этого необычного клуба. Кто они? Учителя. Инженеры. Врачи. Работники библиотек. Студенты. Просто читатели, интересующиеся творчеством и жизнью великого писателя, желающие узнать его глубже.

Оглавление

Веденеева Ольга Евгеньевна. Наши встречи с Изабеллой Далла Раджионе..	1
Кравченко Любовь Александровна. Ясная Поляна.....	10
Ткач Виктория Юрьевна. Яблочный аромат: воспоминание о дворянской усадьбе Смидовичей	18
Колесник Людмила Сергеевна.....	27
Макарова Ирина Феодосьевна.....	34
Иванова Галина Анатольевна.....	37
Герасимова Марина Евгеньевна	41
Панфилова Жанна Евгеньевна	43
Новикова Ольга Ивановна	47
Михайлина Ольга Витальевна	48
Кошелева Наталья Викторовна	53

Идея – Изабелла Далла Раджионе, профессор-помолог (Италия).
Составитель – Ольга Евгеньевна Веденева, руководитель клуба
«Яснополянские четверги», к.и.н.
Дизайн – Елена Алексеевна Иванова, зав. отделом книгохранения ЦГБ им.
Л.Н.Толстого

Тульские сады...: По итогам встречи членов клуба «Яснополянские четверги» с помологом профессором Изабеллой Далла Раджионе в октябре 2019 года / МУК «Тульская библиотечная система» Центральная городская библиотека им. Л.Н. Толстого; сост. О.Е. Веденева; идея Изабелла Далла Раджионе, профессор-помолог (Италия); дизайн Е.А. Иванова. – Тула, 2021. – 61с.: ил.