

## Калачи горячи

В прежние времена калач был настолько популярен, что продавался на любой ярмарке и в любой булочной. Калач выпекался, как правило, в форме «гири» с ручкой. Тестяная «дужка» так и называлась «ручка» или «перевясло», а сама булка – «замок», «животок», «животок с губой». Гиреобразные калачи обязаны своей формой старинному способу сохранения этого хлеба: через получившиеся отверстие их нанизывали на длинную палку и подвешивали между двумя полками в кладовке, таким образом, защищая от мышей. Там они засыхали, не плесневая, а сухари, по мере надобности, снимали с шестов. Нанизанными на шесты калачи несли и из пекарни на продажу. «Животок» пекли из пшеничной муки, а «ручку», за которую держали «животок», делали из пресного ржаного теста, потому «ручку» есть не стоило. Отсюда и пошла поговорка «дойти до ручки», то есть ее съедал тот, кто совсем обеднел.

С калачом связано и другое известное выражение – «раскатать губу». Чтобы калач в печке, поднимаясь и покрываясь корочкой, не лопнул, перед выпечкой на нем делали надрез ножом – губу. Губу раскатывали и напыляли туда немного муки. Затем губу закатывали, а хлеб ставили в печь. А вот когда калач выпекался и немного остывал, губу можно было снова «раскатать» и намазать маслом. Отсюда и пошло «раскатать губу» — то есть ждать, что калач намажут маслом. Ну а если надежды не оправдывались, то говорили — «Закатай губу».



Калачи были известны, по крайней мере, с 14 века и были очень популярны не только среди простых людей, но также и у дворян и даже царей. Среди ингредиентов - только мука, соль, вода и закваска: в этом тесте нет яиц и масла. Своими калачами славились многие регионы страны, и некоторые из них до сих пор можно попробовать.



### **Московский калач**

Московские калачи приобрели особенную популярность в XIX веке благодаря придворному пекарю Ивану Максимовичу Филиппову (1824-1878). Сын бывшего крепостного, уроженец с. Гостешева, был признан первым хлебопеком России. Со временем предприимчивый булочник удостоился звания Поставщика двора Его Императорского Величества. И.М.Филлипов продавал свои калачи в Санкт-Петербург, Сибирь и даже Париж. Перед транспортировкой их замораживали, а затем «размораживали» с помощью горячих полотенец: они долгое время сохраняли свою свежесть.



**Филлиповская булочная в Москве и пекари**

Калач — очень капризный вид хлеба. Тесто для него надо вымешивать только вручную — при помощи даже самых современных блендеров оно не подойдёт и не поднимется. И еще его непременно надо выдержать на холоде. Поэтому на Руси калачи вымешивали прямо на льду, для чего в столах под столешницей делались специальные ящики со льдом. Рабочая поверхность становилось в буквальном смысле слова ледяной — и там месили хлеб.



Для московского калача пекари использовали только пшеничную муку высшего сорта, и поэтому они получались очень пышными и мягкими. Сегодня некоторые современные московские кафе предлагают вариации выпечки в старом стиле с новыми ингредиентами: манной крупой, солодом и специями.

### **Коломенский калач**

Тесто для коломенских калачей считалось самым вкусным в России. Его замешивали из разных видов муки и специй, чтобы сделать воздушным, пористым. Для царского стола коломенские пекари добавляли в тесто ягодные сиропы, изюм, мяту, корицу — словом, все самое дорогое, что было доступно в то время.

### **Коломенский калач**

В Коломне есть известный музей местного калача, где посетители могут не только посмотреть на старинный процесс выпечки, но и попробовать приготовить его самостоятельно.

### **Муромский калач**

На гербе древнерусского города Муром во Владимирской области изображены три золотых калача. Муром - родина «тертого» калача. Тесто для него долго растирают и мнут, что делает калач воздушным. Отсюда пошла еще одна известная поговорка - «тертый калач». Одним из самых популярных сувениров в Муроме считается огромный калач с маком.

### **Сибирский калач**



**Тобольские калачи**

В городе Тобольске в Тюменской области есть еще один необычный вид калачей. Они выпекаются из 3 видов муки: пшеничной, цельнозерновой и ржаной, с разными начинками. Это может быть курица, утка и яблоки с орехами.

А вот калачи из Омска по вкусу похожи на московскую выпечку, но по форме это большой бублик без «ручки».

### **Саратовский калач**

Калачи в Саратове выглядят совсем по-другому: больше похожи на кулич или высокий круглый хлеб. В старину их пекли только из местного сорта очень дорогой пшеницы под названием «белотурка». Саратов когда-то носил название хлебной столицы России, и качество местной муки было очень высоким.



### **Саратовский калач**

А сколько пословиц и поговорок про калачи, не счесть! Например: хорошо на друга **калач** купить: не полюбится — сам съешь. Не хочу я **калачу**, лучше булочки поем. Не сохни, не кричи — не твои **калачи**. С **калача** лицо белеет, а от сытости краснеет. Сыр **калача** белее, а мать мачехи милее. Хлебушко - **калачу** дедушка. Хорошо на хорошо — ровно мед с **калачом**.

**Материал подготовила Грин И.В.**

**рук. клуба «Светёлка» ГДК г.Жуков**