

Время с пользой



Пряничное вдохновение Ульяны Пустошинской

На прошлой неделе сотрудники редакции «Магнитогорского металла» на два часа погрузились в сказочный и вкусный мир творчества

Яркие буквы и снежные домики – не игрушки, а настоящие пряничные кулинарно-художественные шедевры. Как создавать всю эту красоту, рассказывала и показывала заведующая выставочным отделом городской картинной галереи Ульяна Пустошинская. Её пряничная история началась в феврале нынешнего года.

– Как начала, так и не останавливаюсь, – улыбается мастер. – Творческому человеку важно что-то создавать, погружаться в мир прекрасного. Но в третьем декрете, да на карантине с самореализацией, начались сложности. Когда нас закрыли дома, поняла, что надо что-то делать, иначе сломаюсь.

И тут в жизнь Ульяны вошли пряники. Да как вошли! Теперь жизнь проходит под девизом: «Ни дня без пряников». Ведь в этом удивительном искусстве соединилось всё: и кулинария

– пряники должны быть в первую очередь вкусными, и живопись, и скульптура, и даже конструирование.

– Началось всё с того, что дети попросили испечь им пряничный домик, – рассказала Ульяна Пустошинская. – Нашла рецепт в Интернете. Испекли, посмотрели и поняли, что собрать домик не в состоянии. Съели так, было вкусно. Но тема очень понравилась. Увлеклась, стала учиться, поделилась с друзьями своим хобби. И «заболела». Когда пришли пряники, поняла: вот этого мне не хватало. Соединилось всё: художественное образование, дети, понимание, для чего это делаю. Потому что хочу, как мама, чтобы это было вкусно и натурально, как художник – чтобы это было красиво и приносило радость.

Создавать пряничные шедевры реально, но нужны терпение и желание учиться. Самое сложное – правильно приготовить съедобный «холст» – пряник и краски – глазурь, айсинг. Чтобы всё это освоить, Ульяна Пустошинская записалась в пряничную академию:

– Поняла, что не справляюсь с глазурью, не получается так,

как хочется. В Сети можно найти видеоуроки, но научиться по ним сложно: есть специфика работы, которую должен объяснить живой человек. Записалась на платные курсы. Теперь без пряников не могу ни дня.

Шесть лет художественной школы и высшее художественное образование – хороший задел для пряничного мастерства, но Ульяна Пустошинская говорит, оформлять пряники училась с «нуля», потому что глазурь – не акварель, там всё по-другому. Да и ощущения от того, что можно рисовать едой, очень интересные. Освоить глазурь можно и без художественной школы, главное – усидчивость, терпение и желание. Тем более, не перестаёт напоминать мастер, пряник испортить невозможно – он всё равно будет вкусным.

Свои пряники Ульяна Пустошинская готовит по авторскому рецепту, который никому не рассказывает. Но если поискать, и в Интернете можно найти много хороших и вкусных рецептов. Инвентарь тоже приобрести не проблема.

Начинающие могут вполне обойтись обычной плитой, набором пищевых красителей и кулинарными насадками, которые можно сделать из пакетов из-под молока

Чем выше уровень мастерства, тем больше требуется материалов для работы. Например, цветы для украшения пряников Ульяна старается делать своими руками. При желании можно даже разноцветные посыпки научиться делать самой, а пищевые красители заменить на натуральные. Формочки для пряников продают в любом универсаме. Если нужна особая форма – она вырезается ножом по замороженному тесту. Впрочем, Ульяна Пустошинской повезло, ведь пряниками «заболела» вся семья, и любимый супруг, как настоящий пряничный фанат, собрал 3D-принтер и стал печатать для жены формы-вырубки.

Сейчас мама Ульяны делает не только классические имбирно-медовые пряники, но и ягодные, и мятные, с жимолостью, с орехами, апельсиновые и шоколадные. Глазурь для пряников – айсинг – это сахарная пудра и яичный белок. Для безопасности яйцо правильно обрабатывается: в содовом или уксусном растворе или хозяйственным мылом. Чтобы белок стабилизировался, в него добавляют сок лимона. Получается «живая» глазурь, которая двое суток хранится в холодильнике.

– Подружиться с айсингом оказалось непросто: понять, как развести его, какой

должна быть консистенция для заливки, для цветов. Три месяца пришлось учиться, – говорит Ульяна. – Сейчас уже понимаю, как смешивать ингредиенты. Речь не о строгих пропорциях, всё определяется на практике. Ведь многое зависит от влажности воздуха, качества сахарной пудры.

Верх мастерства – сборные 3D-фигурки из пряников. Это совсем не обязательно – классические новогодние домики. Делала мама Ульяна и домик-грибок, и деревенский домик с садом-огородом. Из пряничных конструкций Ульяна создаёт настоящие истории.

– Поражает, что такое можно сделать с едой, – объясняет Ульяна Пустошинская. – Пряники сравнимы с керамикой: из них можно сотворить всё что угодно. Пряники не обязательно плоские – они могут быть объёмными. У скульптора есть резак, а у мастера-пряничника – тёрка. А собрать объёмную конструкцию – это настоящее пряничное лего. Роспись пряников глазурью – не просто кулинария, это целое искусство с широким простором для творчества. В каждый пряничный домик вкладываю мастерство и стараюсь рассказать историю человека, для которого домик предназначается.

Хранить пряничные шедевры нужно при комнатной температуре без прямого попадания солнечных лучей. В холодильнике держать нельзя – на пряник может попасть влага, и на глазури появятся разводы. Срок годности пряников – 60 дней. Ну а мастер-класс показал, что пряничное искусство могут освоить все – достаточно капельки терпения и желания творить, а вдохновение и хорошее настроение обязательно придут в процессе работы.

✍ Мария Митлина



Наталья Андреева, Ульяна Пустошинская, Евгения Иванова



Кроссворд

	1	2	3	4	5	6		
7				8				9
			10					
11			12					
13				14				
15	16	17						
18				19	20	21		
				22				
23				24				
			25					
26								

Восточная карамель

По горизонтали: 4. Кого в дикторы не возьмут? 7. Солдат Урфина Джюса. 10. Восточная карамель. 11. Наш фильм «Большая ...» с песней «Спят курганы тёмные...». 12. «Невзрачный тип» на языке Насти Каменской из детективов Александры Марининой. 13. Мировой актёр Том ... набил себе на бицепсе татуировку лепрекона. 14. Какого из семи архангелов нельзя встретить ни в Ветхом Завете, ни в Новом? 18. С какой столицей связан тюремный срок героя сериала «Профессионал»? 22. Какому мифическому герою остров Родос вроде как обязан своим названием? 23. Какой попугай на овец охотится? 25. «Шерстяные сосиски» у немцев. 26. Кто из мировых классиков в детстве сбежал из

дома, чтобы привезти избраннице коралловые бусы?
По вертикали: 1. Владыка мира», принимавший при своём дворе Марко Поло. 2. Первый чемпион мира среди компьютерных программ по игре в шашки. 3. Американский певец Игги ... прослыл дедушкой панк-рока. 5. Где танцовщицы «Мулен Руж» когда-то плавали вместе со змеями? 6. Куда в деревне за яйцами ходят? 8. В какой драме Кейт Бланшетт сыграла сразу тринадцать образов? 9. Единственный человек, кто четыре раза становился чемпионом мира по футболу. 15. Кто абсолютно точно не мог устраивать «кондитерские оргии» в блокадном Ленинграде, которые ему приписывают недоброжелате-

ли, поскольку страдал от диабета? 16. Кто меняет банковские билеты на театральные? 17. Шпингалет, перекочевавший с форточки на ворота. 19. Английская эстрадная дива, изгнанная из школы за участие в драке. 20. На что шантажист рассчитывает? 21. Во что играют подростки из рассказа «Блаженный» Александра Kupрина? 24. Женская характеристика слова «книга».

Исплт. 21. Серро. 24. Род.
16. Касирп. 17. Засов. 19. Апель. 20.
«Манфест». 9. Затагло. 15. Ждавав.
до». 3. Поп. 5. Аквавиум. 6. Курганик. 8.
По вертикали: 1. Хубилай. 2. «Торна-
Воллурпт. 26. Берн.
Джаркета. 22. Олдсез. 23. Нестор. 25.
Михрпдн. 14. Харпдн. 15. Неуддннл. 18.
богом. 10. Парвардн. 11. Жнзнн. 12.
По горизонтали: 4. Заннка. 7. Ду-
Отвты на кроссворд.