

## СООБЩЕНИЯ

УДК 94(469).03 / 94(469).034

### ПОРТУГАЛЬСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК XV В. АНОНИМНОГО АВТОРА КАК ИСТОРИЧЕСКИЙ ИСТОЧНИК (К ИСТОРИИ ДЕСЕРТОВ ПОРТУГАЛИИ)

**М. В. Третьякова**

Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет, Арзамасский филиал, г. Арзамас, *Россия*

Данная статья посвящена исследованию сборника кулинарных рецептов Португалии XV в., составленным неизвестным автором. Рецептариий XV в. является частью «*Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*», хранящейся в Национальной Библиотеке Неаполя. В статье раскрываются особенности приготовления кондитерских изделий португальской кухни XV в.: выпечки, тигелады, мармелада, прочих десертов. На основе анализа рецептов португальской поваренной книги XV в. показаны особенности применения сахара, яиц, молока, специй, пряностей, миндаля, айвы, других фруктов как основы десертных блюд. В статье рассматривается специфика сохранения фруктов и овощей, предложенная автором кулинарного трактата XV в. Автор статьи останавливается на том положении, что многие десерты современной португальской кухни ведут свое происхождение со времен средневековья.

**Ключевые слова:** *Португалия, рецептариий, XV в., кондитерские изделия, O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.*

Любая современная кухня имеет в своем арсенале несколько брендовых блюд, известных как её специалитет. Португальская кухня славится следующим набором: бакальяу, чорисо, катаплана, блюда из меч-рыбы, паштейш де белем. В XV в. во многих странах Западной Европы стали появляться кулинарные справочники. Среди подобных стран была и Португалия. До наших дней дошел трактат о португальской кухне XV в., принадлежащий перу неизвестного автора<sup>1</sup>. Научная общественность Португалии

---

<sup>1</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV / [*Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias*] *Lochac Cooks' Guild*. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.sca.org.au/cooks/Pages/articles/Faerisa/portuguese15thC.html> (дата обращения: 14.05.2017). Далее – Um tratado da cozinha portuguesa do século XV. Есть перевод этого трактата на английский язык: A Treatise of Portuguese Cuisine from the 15th Century [Collection of recipes, some very original, for the preparation of most varied delicassies] This Translation by Baroness Faerisa Gwynarden. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.sca.org.au/cooks/Pages/articles/Faerisa/portuguese15thC.htmis>.

(и Бразилии)<sup>2</sup> весьма трепетно относится к этому трактату, поскольку это – первая и единственная поваренная книга (манускрипт) их страны, которая была создана в столь раннее время. Следующая книга авторская (её автор Домингес Родригес (1637–1719)) появится в 1680 г.<sup>3</sup>

Известно, что сборник поваренных рецептов XV в. являлся частью «*Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*»<sup>4</sup>. Вначале о даме. Инфанта Мария Португальская, Гимарайнш (Guimarães)<sup>5</sup> (1538–1577) была внучкой короля Португалии Мануэля I (1469–1521. Король Португалии в 1495–1521 гг.). Мануэль I был женат на Марии Арагонской (1482–1517), дочери Католических королей. Их шестой сын инфант Дуарте (1515–1540) – 4-й герцог Гимарайнш, отец Марии Португальской – был женат на Изабелле Браганса (1514–1576). В семье было трое детей – Мария (1538–1577), Катерина (1540–1614), Дуарте (1541–1576). Мария родилась в Лиссабоне. В 1565 г. она вышла замуж за Алессандро Фарнезе, герцога Пармского (1545–1592). Пишут, что Алессандро Фарнезе не часто бывал в обществе своей жены, предпочитая предаваться чисто мужским занятиям – военным кампаниям, охоте. В семье родились трое детей – Маргарита (1567–1643), Рануччо (1569–1622), Эдуардо (1573–1626)<sup>6</sup>. Мария Португальская слыла дамой весьма образованной, сведущей в греческом и латинском языках, философии, математике, других науках, а также в Священном писании. Полагают, что, отправляясь в Италию (Мария приехала в Парму 1566 г., в этом городе она и умерла в 1577 г.) Мария с собой взяла и кулинарный

---

<<http://www.medievalcookery.com/search/display.html?treat:18>>. Accessed on May 14, 2017, 12:16 pm (дата обращения: 14.05.2017).

<sup>2</sup> *Buriti Hosokawa A.* O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33: Aspectos Culturais e Linguísticos. São Paulo, 2006. P. 6, 228.

<sup>3</sup> Arte de cozinha dividida em quatro partes, a primeira trata do modo de cozinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis. A segunda de peixes, mariscos, frutas, hervaa [sic], ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero. A terceira de preparar mezai [sic] em todo o tempo do anno, para hospedar principes, e embaixadores. A quarta de fazer pudins, e preparar massas... Correcta, e emendada nesta ultima edição. / Author Domingos Rodrigues, Mestrè da Cozinha de Sua Maestade. Lisboa, 1683.

<sup>4</sup> O «*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*». Primeira Edição integral do Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Prólogo, Notas dos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, 1967. Переиздана в 1986 г.: *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, Notas dos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella Lisboa, 1986. Нам было доступно издание 1967 г.

<sup>5</sup> «O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal» O primeiro livro de culinária português. [Электронный ресурс]. URL: [http://www.matriz-portuguesa.pt/EXPO2015\\_INFANTA.php](http://www.matriz-portuguesa.pt/EXPO2015_INFANTA.php) (дата обращения: 14.05.2017).

<sup>6</sup> O Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional «Vittorio Emanuele III» de Nápoles // O «*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*». Primeira Edição integral do Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Prólogo, Notas dos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, 1967. P. XVII.

справочник XV в., который и остался в Неаполе. «O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal»<sup>7</sup>, являясь частью пятитомной коллекции farnesiana, находится в Национальной библиотеке Неаполя<sup>8</sup>. Исследователи относят составление рецептария или ко времени правления короля Жуана II (1455–1495, король Португалии с 1477 г., и с 1481 г.), т. е. к периоду между 1481 и 1495 г., или к периоду между 40-ми и 60-ми гг. XVI в.<sup>9</sup>

«O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal» состоит из 67 рецептов, разделенных на четыре тетради, и включает еще шесть рецептов, которые не относятся непосредственно к кулинарии, но содержат советы, полезные для ведения домашнего хозяйства. Кстати, количество рецептов в изданиях указывается разное. В издании трактата, вышедшем в 1967 г.<sup>10</sup>, их 67, в издании трактата 1986 г. указывается, что рецептов насчитывается 64<sup>11</sup>. В цифровой версии<sup>12</sup> трактата их будет 61. Деление рецептов по изданию 1986 г. выглядит так: первая тетрадь, или Тетрадь рецептов блюд из мяса (Caderno dos manjares de carne), состоит из 26 рецептов (с номера 4 до 29); вторая тетрадь, или Тетрадь рецептов блюд из яиц (Caderno dos manjares de ovos), состоит из 4 рецептов (с номера 30 до 33); третья тетрадь, или Тетрадь рецептов блюд из молока (Caderno dos manjares de leite), состоит из 7 рецептов (номера с 34 до 40); последняя, четвертая тетрадь, или Тетрадь с рецептами как сохранить продукты (Caderno das cousas de conserva), содержит 24 рецепта (номера с 41 до 64)<sup>13</sup>.

В электронной версии деление трактата на разделы несколько отличается от изданий 1967 и 1986 гг. В этом варианте трактат разделен на пять разделов. Первый раздел – мясные блюда, в нём 6 рецептов; второй раздел – рецепты колбас, состоящий из 20 рецептов; третий – блюда из яиц, в нём 4 рецепта; четвёртый – молочные блюда, в нём 7 рецептов; пятый – рецепты сохранения продуктов, в нём 24 рецепта. Последний раздел самый разнообразный – выпечка, мармелад, варенье, очистка сахара.

По мнению А.Х. Р. де Оливейры Маркеша (1933–2007), существует определённая сложность в воссоздании режима питания и португальской

---

<sup>7</sup> История изучения и описание кодекса см.: O Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional «Vittorio Emanuele III» de Nápoles... P. VII–XVII.

<sup>8</sup> Ibid. P. IX.

<sup>9</sup> Ibid. P. XVII.

<sup>10</sup> Ibid. XIV–XV; Índice de assuntos versados nas Receitas // O «Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal». Primeira Edição integral do Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Prólogo, Notas dos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, 1967. P. 247–249.

<sup>11</sup> Livro de Cozinha da Infanta D. Maria Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, Notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, 1986.

<sup>12</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>13</sup> Livro de Cozinha da Infanta D. Maria Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, Notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella Lisboa, 1986.

кухни в средние века, во многом потому, что кроме данного трактата не существовало других поваренных книг<sup>14</sup>. В силу этого реконструкция португальской кухни этого времени основывается на данных кулинарного трактата и хроник. Так, известно, что в период Средневековья в Португалии было принято есть два раза в день: были обед между 10 и 11 часов утра и ужин между 18 и 19 часов. Основным приёмом пищи считался обед. Он состоял из трёх перемен: *soupes*, гарнир, десерт<sup>15</sup>. Во время ужина подавали две или одну переменную блюдо<sup>16</sup>. Основой питания было мясо баранины, свинины, говядины и птицы. Использовали травы, ароматические масла и соль, специи / приправы (гвоздику, корицу, перец, шафран и имбирь)<sup>17</sup>.

Особое место в кухне пиренейских стран занимали блюда, которые традиционно называются лакомствами – десерты.

В данной статье попытаемся проследить истоки португальской кулинарной традиции в области десертных изысков, которые составляют важную часть современной португальской кухни.

В трактате 37 рецептов сладких блюд, но к их числу можно отнести и рецепт–совет «как очистить сахар», т.е. чуть больше половины рецептов всего сборника. Хотя следует быть точным – сахар входит почти во все рецепты, его нет всего лишь в 15 рецептах из 61. Специфика времени – хочешь казаться богатым и успешным – готовь блюда<sup>18</sup>, в рецептуре которых есть сахар. Соль, перец, корицу, кстати, тоже кладут почти во все блюда, но сахар вне конкуренции. Не случайно многие рецепты португальской поваренной книги XV в. (да и рецептариёв других стран Западной Европы XV–XVII вв.) заканчиваются такой фразой: «Подавать, посыпав сахаром и корицей». Такую практику подачи блюд отмечают многие исследователи, когда характеризуют кухню стран Южной Европы в период Средних веков и раннего нового времени<sup>19</sup>. Таким образом, власть и сахар – понятия, тесно связаны, утверждает в работе С. У. Минц<sup>20</sup>. По мнению А.Х. Р. де Оливейры Маркеша, в Португалии сахар стал употребляться с XIII в. Так, в период правления короля Диниша I (1261–1325, король с 1279 г.) в 1278–1282 гг. среди списка закупок для королевской кладовой упоминается сахар, который

---

<sup>14</sup> Marques A.H. de Oliveira. Daily life in Portugal in the late Middle Ages. Madison, Wisconsin, 1971. P. 17.

<sup>15</sup> Ibid. P. 24.

<sup>16</sup> Ibid. P. 17.

<sup>17</sup> Ibid. P. 23.

<sup>18</sup> По мнению К. Бендинера, «люди в течение долгого времени рассматривали еду как знак групповой идентичности» (Bendiner K. Food in Painting. From the Renaissance to the Present. London, 2004. P. 8).

<sup>19</sup> Albala K. Southern Europe // The Cambridge World History of Food. Camb., 2000. 1–2. Vol. 2. P. 1207.

<sup>20</sup> Mintz S.W. Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History. Harmondsworth, 1985.

мог быть сахаром, окрашенным розовой водой, и Александрийским сахаром<sup>21</sup>. Стоимость сахара в 50 раз превышала стоимость меда<sup>22</sup>.

Сначала о десерте, который требует выпечки или жарки. Таких рецептов 13. Это – трубочки / соломинки (можно по-разному перевести слово «Canudos» и как «трубочка», и как «соломка») с взбитыми желтками яиц (Canudos de ovos mexidos), и без (просто соломка (Canudos)), яичница-болтуня (Ovos mexidos), fios de ovos (Angel hair), пирог /булочка / паштейш (слово «Pastéis» можно перевести и как «выпечка», и как «пирожное», и как «булочка», и как «кондитерское изделие», все зависит от контекста и состава ингредиентов блюда) из айвы, молочные паштейши (булочки), тигелада (густард, заварной молочный крем, или современный английский крем), жареные рисовые шарики, тигелада доньи Изабель де Vilhena, булочки (паштейши) доньи Изабель де Vilhena, fartes, бисквиты.

Выпечка делается либо из обычного теста (пшеничная мука, сливочное масло, розовая вода, щепотка соли (как в рецептах трубочек / соломки (Canudos)), либо из теста, как для паштейшей (мука, сливочное масло, яйца, сахар), либо из муки и взбитых яиц (как для тигелады). Начинкой чаще всего служит взбитые желтки яиц с сахаром (трубочки / соломинки), либо заварной крем (паштейши), сыр (паштейши). Предшественниками знаменитых паштейш де Белем (Pastéis de Belém, пастель де Белен, пастель-де-ната, беленских пирожных – но в русском варианте перевода как-то вся прелесть и необычность десерта теряется, и он превращается в простое пирожное с заварным кремом) (выпекаются в Лиссабоне в районе Белен, недалеко от монастыря иеронимитов Жеронимуш с 1837 г. в Паштерии де Белем (Fábrica dos Pastéis de Belém) как раз и являются паштейши. Хотя появлению пирожных паштел-де-ната способствовали глубоко прозаические причины. Считается, что рецепт пирожных был придуман монахами монастыря Жеронимуш еще до XVIII в., во многом благодаря тому, что для подкрамаливания одежды (и одеяний монахинь тоже) использовались белки, а оставшиеся желтки стали использовать для кондитерских изделий. С 1820 г. монахи Жеронимуша, чтобы иметь средства, стали продавать пирожные на расположенной неподалеку сахарной фабрике, после закрытия монастыря в 1834 г. рецепт был выкуплен владельцами сахарной фабрики, которые и превратили это кондитерское изделие в раскрученный бренд. Для поддержания статуса бренда до сей поры используется такой маркетинговый прием (характерный, впрочем, для многих фирм), как-то что рецептура пирожного держится в строжайшем секрете. Хотя почти все современные кулинарные книги и сайты интернета, а также посвященные Португалии сайты интернета содержат рецепты беленских пирожных. Например, можно привести рецепт этих пирожных, найденный на первом высветившемся сайте в поисковике Яндекс. Рецепт называется «Порту-

---

<sup>21</sup> O Códice português I. E 33. da Biblioteca Nacional «Vittorio Emanuele III» de Nápoles... P. XXXVIII, LVIII.

<sup>22</sup> Marques A.H. de Oliveira. Op. cit. P. 23.

гальские пирожные с заварным кремом *Pastel de Belem*»<sup>23</sup>. Для теста идет 200 г муки, 100 г сливочного масла, щепотка соли, 2–3 ст. ложки воды, 40 г сахарной пудры. Нужно еще немного сахарной пудры для посыпки готовых пирожных. Ингредиенты для начинки: сахар – 60 г, яйца – 4 шт. (лучше брать только желтки), сливки или молоко – 350 мл, мука – 2 ст. ложки, стручок ванили (её лучше не заменять ни ванильной эссенцией, ни ванильным сахаром). Замешиваем тесто, скатываем его в шар, отщипываем от теста кусочки (как для обычных пирожков), раскатываем их и укладываем в формочки, ставим в духовку для выпечки, чтобы тесто немного запеклось. Пока пекутся «корзиночки», готовим заварной крем. Вытаскиваем из духовки формочки с тестом, готовый крем раскладываем в булочки и снова отправляем в духовку допекаться до готовности. Достаем, посыпаем сахарной пудрой, корицей. В Лиссабоне подают с кофе. С некоторыми нюансами в рецептуре аналогичный рецепт приведён в современных (относительно, они были изданы в 80-х гг. XX в.) и действительно современных (изданных в начале XXI в.) поваренных книгах<sup>24</sup>.

Возвращаясь к сборнику португальских рецептов XV в., скажем, что по своей рецептуре и технологии исполнения рецепт 32 «молочные паштейши, булочки из молока (*Pastéis de leite*)», по которому нужно было сделать тесто из муки, сахара, двух яичных желтков и сливочного масла, испечь в формочках, не доводя до готовности, достать из печи, положить в середину формочек начинку, приготовленную из молока, сахара, дюжины яиц, пшеничной муки, смазать сливочным маслом и снова отправить в печь, чтобы завершить процесс приготовления блюда<sup>25</sup>, исключительно напоминает паштейш де белен. Рецепт 33 «*Leite cozido*» аналогичен рецепту 32, только нужно, советует автор сборника, «добавить немного больше муки для густоты начинки»<sup>26</sup>.

Отдельно следует упомянуть ещё один традиционный португальский десерт, который в то же время выполняет функцию украшения блюд. Речь идёт о блюде рецепта 29 «*fios de ovos*». Это не что иное, как вытянутый в тонкий волос желток для украшения десертов – ещё одна отличительная особенность португальских десертов. Для приготовления *fios de ovos* брали

<sup>23</sup> Португальские пирожные с заварным кремом. *Pastel de Belem* // Домашние рецепты. [Электронный ресурс]. URL: <http://yourmeal.ru/2013/05/31/portugalskie-pirozhnye-pastel-de-belem/> (дата обращения: 21.05.2017). *Portugal'skie pirozhnye s zavarnym kremom. Pastel de Belem* // Domashnie recepty. URL: <http://yourmeal.ru/2013/05/31/portugalskie-pirozhnye-pastel-de-belem/> (data obrashhenija: 21.05.2017).

<sup>24</sup> *Pastès de Belem* // *Santos L. O Mestre Cozinheiro*. Lisboa, 1984. P. 818–819; *Pastès de nata* // *Santos L. O Mestre Cozinheiro...* P. 821–823; *Pastès de nata* // *Tesouros la Cozinha tradicional Portuguesa*. Lisboa, 1984. P. 296; Сливочные пирожные // Традиционная кухня Португалии. С. 70–71. [Электронный ресурс]. URL: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=4243012> (дата обращения: 12.07.2017); *Slivochnye pirozhnye* // *Tradicionnaya kuhnya Portugalii*. S. 70–71. URL: <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=4243012> (data obrashhenija: 12.07.2017).

<sup>25</sup> *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...*

<sup>26</sup> *Ibidem*.

десять взбитых желтков, два белка с двумя ложками муки, растопленное на огне сливочное масло, полученное тесто помещали в кондитерский мешок с небольшим кончиком и его содержимое выжимали в кипящее сливочное масло, получая «кружево» (или «дуги»). Продукт считался готовым, когда тесто становилось золотистым, его вынимали из casserole и откидывали на сито. Рецепт завершался классической фразой: «Подавать, посыпав сахаром и корицей»<sup>27</sup>.

Ещё одним видом десерта являлась тигелада – заварной крем (густард английских поваренных книг XVI и в меньшей степени XVII вв., современный заварной, или английский крем). Рецепты 34 (молочная тигелада), 36 (тигелада доньи Изабель де Vilhena) – это рецепты, как приготовить тигеладу. Своё название это блюдо получило от названия формы, где его готовили – тигелы (tigela – чашка, пиала, миска, мисочка, плошка, горшок, шар). Тигелада готовилась так: взбивались яйца с сахаром, с несколькими ложками пшеничной муки и щепоткой соли. Эта смесь помещалась в глиняный горшок (тигелу), смазанный большим количеством сливочного масла, ставилась в печь для запекания, сверху клали немного сливочного масла<sup>28</sup>. Можно привести рецепт современной тигелады, она готовится из молока (0,5 л), яиц (6 штук), сахара (250 г), меда (1 ст. л.), цедры лимона (0,5 шт.), муки пшеничной (60 г)<sup>29</sup>. Технология приготовления такая же, как в XV в. Но тигелада могла быть не только сладким блюдом, е могли готовить и из куропатки (рецепты 2 и 26), кролика (рецепт 25).

Маленькие пирожки / булочки (Almojávenas – сладкое блюдо из яиц, муки, сыра) доньи Изабель де Vilhena (рецепт 37) готовились так: тесто делалось слоеным из муки, просеянной и хорошего качества, сахара, сливочного масла и розовой воды. Начинка была из сыра, пшеничной муки, яиц (иногда желтков от 3 яиц и белка от 1 яйца). После того, как тесто будет замешано, автор сборника рецептов советовал дать тесту полежать («отдохнуть») некоторое время, потом тесто раскатывалось и нарезалось фигурным ножом на кружочки, в центр которых клалась начинка. Эти пирожки обжаривались на медленном огне или в сливочном масле, или в горячем лярде, после того, как они подрумянивались («становились золотистыми»), их снимали с огня и опускали в горячий сахарный сироп, потом вынимали из него и подавали, посыпав сахаром и корицей<sup>30</sup>.

О даме, давшей имя десерту, известно лишь то, что донья Изабель де Vilhena была второй дочерью 1-го маркиза де Феррейра и графа Тентугала, младшей сестрой доня Антонио де Вильена, женой Диего де Сильва, губернатора, человека круга герцога Браганса<sup>31</sup>.

<sup>27</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV....

<sup>28</sup> Ibidem.

<sup>29</sup> Tigeladas. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/39119> (дата обращения: 19.05.2017).

<sup>30</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>31</sup> Buriti Hosokawa A. O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33... P. 79.

Почти так же готовили трубочки / соломку с взбитыми яйцами (Canudos de ovos mexidos) (рецепт 13): тесто делали из пшеничной муки, сливочного масла, розовой воды, щепотки соли, раскатывали, делали трубочки / соломку, обжаривали, начиняли желтками, взбитыми с сахарным сиропом, помещали в сахарный сироп, подавали, посыпав сахаром и корицей<sup>32</sup>. Если же в тесто не добавлять розовую воду, то тогда получались просто трубочки / соломка (Canudos) (рецепт 28)<sup>33</sup>.

Из яиц можно было приготовить сладкое блюдо, напоминающее современный скрамбл (яичницу-болтуню, омлет (рецепт 27). Для этого нужно было сделать сначала основу блюда, которую выполняли ломтики хлеба, приготовленные в легком сиропе с небольшим количеством цветочной/розовой воды и положенные на блюдо. На них клали яйца, приготовленные так: нужно было взбить дюжину яиц, положить их в сироп, после того, как смесь закипела, ее нужно было помешивать, не спеша, в одном направлении, до готовности, затем, когда они будут готовы, вытащить шумовкой. Это блюдо тоже было положено «подавать, посыпав сахаром и корицей»<sup>34</sup>.

Отдельно следует упомянуть пирог / булочки из айвы (Pastéis de marmelos) (рецепт 30). Айва являлась излюбленным фруктом во многих странах Западной Европы в период XVI – XVIII вв. Из нее пекли пироги, делали варенье, мармелад. Собственно слово «мармелад» как раз и обозначает «варенье из айвы». Самым старым европейским сортом айвы считается сорт «португальская айва», был выведен в эпоху античности. Так, по рецепту 30 нужно было сделать хорошо вымешанное тесто и дать ему «отдохнуть». Начинка: айва, разрезанная на четвертинки, разрезанные пополам желтки вареных яиц, отварные коровьи мозги, тонко нарезанные. На раскатанное очень тонко тесто положить слоями сахар и корицу, четвертинки айвы, половинки вареных яичных желтков, мозги, заканчивая слоем из сахара и корицы, добавить немного сливочного масла и щепотку соли. Поставить это в печь, когда выпечка наполовину запечется, смазать немного сливочным маслом сверху, смазав потом цветочной водой или розовой водой. Рецепт заканчивается советом-предостережением: «Не позволяйте им слишком зарумяниваться»<sup>35</sup>.

Самым сложным по технике приготовления является блюдо рецепта 56. Блюдо называется «fartes, другие названия «farto, fartalejo, farte, fártel, fartém». Сначала о названии. «Farte – жареное тесто, заполненное смесью из сахара, корицы и других специй (Enciclopedia Universal); fartém – синоним – Bolo – торт из сахара и миндаля, завернутый в муку; торт, начиненный кремом (Dicionário da Língua Portuguesa); Farte – жареное тесто, заполненное сладкой пастой с сахаром, корицей и другими специями (Dic-

---

<sup>32</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>33</sup> Ibidem.

<sup>34</sup> Ibidem.

<sup>35</sup> Ibidem.



cionario de la lengua española)»<sup>36</sup>. Возможно, название этого десерта можно связать названием яства из андалузского кулинарного трактата XIII в. В рецепте «Fartûn» объяснялось, что fartûn – это горшок/сосуд, который имеет форму большой чаши с широким горлом и узким дном; по рецептуре в блюдо входило – оливковое масло, яйцо, уксус, шафран, корица, миндаль<sup>37</sup>. Есть похожий рецепт в английских поваренных книгах XVI в. (рецепт «как приготовить farts по-португальски»)»<sup>38</sup>. Техника приготовления блюда почти одинакова, так же как и состав ингредиентов. В английском рецепте – мука, бисквит, мед, молотая гвоздика, молотая корица, семя аниса, сахар, имбирь. В португальском рецепте (он, кстати, более подробен, чем английский) мед, мука, бисквиты, перец, анисовые семена, гвоздика, имбирь, сахар, миндаль, семена пинии. Готовят fartes так: делают два вида теста из пшеничной муки. Один замешивается из муки и оливкового масла, второй из муки и горячей воды. Затем из этих двух видов теста выпекают бисквит, но смотрят, чтобы он не слишком «зарумянился». Готовый бисквит нужно смолоть, просеять сквозь сито. Бисквитную муку соединить с пшеничной мукой, медом, сделав тесто, которое будет служить оболочкой для fartes. Собственно fartes – это сваренные в кипящем меду перец, бисквитная крошка, анис, гвоздика, имбирь. Смесь нужно регулярно перемешивать. Тесто готово, когда оно перестанет липнуть к рукам. После того как оно снято с огня, его кладут в закрытый сосуд и оставляют до тех пор, пока оно не остынет. Затем берут тесто-оболочку для fartes, отщипывают от него кусочки, их раскатывают и выкладывают внутрь начинку, защипывают, придавая им форму паштейшей, т.е. пирожков, булочек, которые ставятся в печь выпекаться. Но можно fartes приготовить из равных частей сахара и меда, миндаля или орехов пинии. Автор кулинарного сборника XV в. советует, что миндаль лучше класть сразу, когда готовится тесто, в то время как орехи пинии лучше класть непосредственно в начинку, что объясняется разницей в твердости орехов. Кроме того, он пишет, что если делать сироп из равных частей меда и сахара, то также лучше добавить в смесь бисквитную муку, оставшуюся в сите, чтобы «получить хорошую консистенцию»<sup>39</sup>.

По рецепту 57 можно было приготовить бисквиты. Их делали так: в пшеничной муке делали два углубления, в одно добавляли сахар и немного горячей воды, а в другое воду из апельсинового цвета, белое вино, сливочное масло или по желанию хозяйки сладкое оливковое масло вместо сли-

---

<sup>36</sup> Farte. [Электронный ресурс]. URL: [http://portuguese\\_russian.academic.ru/21185/farte](http://portuguese_russian.academic.ru/21185/farte) (дата обращения: 16.5.2017).

<sup>37</sup> См.: An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century / Translated by Charles Perry. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.godecookery.com> (дата обращения: 16.05.2017).

<sup>38</sup> Book of Cookrye. Very Necessary for all such as delight therein. Gathered by A. W. London Printed by Edward Allde. 1591. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.medievalcookery.com>. (дата обращения: 16.5.2017).

<sup>39</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

вочного масла, все смешивали и вымешивали вместе, из теста делали печенье/бисквиты, выпекали в горячей печи<sup>40</sup>.

Ещё одним десертом были жареные шарики из риса (*Beilhós de arroz*) (рецепт 35). Их делали из охлаждённого риса, сваренного с молоком, сахаром и щепоткой соли. Отдельно взбивали два яйца, добавляли в них ложку пшеничной муки, смешивали с охлажденным рисом. На разогретую сковороду со сливочным маслом (когда она раскалится) капали тесто с помощью ложки. После того, как они зарумянились, снимали со сковороды и клали в кастрюлю с густым сиропом, которая стояла на огне, затем вытаскивали из нее и откидывали на сито, давая стечь сиропу. «Подавать, посыпав сахаром и корицей» – написано в рецепте<sup>41</sup>.

Теперь перейдём к тем сладким блюдам, которые обычно подают как варенье<sup>42</sup>, джем, и достают из закромов. Последний раздел португальского кулинарного сборника XV в. имеет название «*Receitas de conservas*». В нем речь идет о том, как можно что-то сохранить. Способ сохранения один – сварить в сахарном сиропе. В сахарном сиропе варят цитрусовые – лимоны (рецепты 38, 39, 41), апельсины (рецепт 38), цитроны (рецепт 46), персики (рецепт 60), груши (рецепт 42, 43), тыкву (лагенарию обыкновенную или бутылочную тыкву, горлянку) (рецепт 44), стебли салата (рецепт 45), цветы апельсина (рецепт 47). Суть действия – фрукты / овощи / цветы положить в холодную воду, сварить, залить сиропом, варить дней 15, сливая сироп, воду, помешивая, иглой протыкая фрукты / овощи, чтобы определить готовность, осветляя сироп яйцами, на заключительном этапе добавляя розовую воду (несколько капель) и мускус (несколько капель). Время приготовления разных продуктов различны. Например, цитрусовые (цитроны) варят 15 (но можно и за 8) дней, цукаты из зеленых лимонов – 9 дней, персики – 4 дня, груши – 15 дней, тыкву – 15 дней, стебли салата 15 дней, айву – 15 дней, но иногда сроки не указаны. Можно, видно, было сварить продукт в течение дня. Так относительно быстро готовили грушевый десерт, желе и мармелад из айвы.

Технология приготовления тыквы несколько иная. На первом этапе её замачивали в соли, потом от соли вымачивали и варили в сиропе до готовности. Стоит остановиться на приготовлении варенья из цветов апельсина. Несколько дней цветы замачивали сначала в холодной, потом в теплой воде, убирая горечь, потом варили в сиропе из сахара и меда до мягкости.

К десерту, а также как и к способу сохранения фруктов можно отнести засахаренные фрукты: цукаты, *confeitos*.

Так, согласно рецепту 39 готовили цукаты (*Casquinhas*) из зеленых лимонов, их разрезали на четвертинки или осьмушки, удаляли мякоть, но

<sup>40</sup> *Ibidem*.

<sup>41</sup> *Ibidem*.

<sup>42</sup> *Похлебкин В. В. Варенье // Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я: словарь-справочник. Минск, 1988. С. 35–36.*

*Pohlebkina V. V., Varen'e, Pohlebkina V. V., O kulinarii ot A do Ja: slovar'-spravochnik, Minsk, 1988, S. 35–36.*

так, «чтобы они не казались слишком тонкими», помещали в емкость с холодной водой, отваривали в кипятке с небольшим количеством соли, опуская их после этого снова в холодную воду. Настаивали в течение трех дней, меняя воду два раза в день. Затем варили лимоны до готовности, потом клали их в сироп, где они и находились в течение девяти дней, каждый день сироп кипятили. В последний день варки добавляли несколько капель цветочной воды в сироп и ставили еще раз на огонь для последнего кипения<sup>43</sup>.

Цукаты можно было приготовить и другим способом, как в рецепте 46. Исходным сырьем служили лимоны (сладкие лимоны). Лимоны резали сначала на четыре части, затем каждый ломтик нарезали на восемь частей. Затем плоды дважды ошпаривали горячей водой, обсушивали полотенцем, помещали в сито, сушили на солнце. Потом делали сахарный сироп и, когда он закипал, опускали в него ломтики лимона, быстро вытаскивали и давали им остыть «вне сиропа». Если же плод прилипал к руке, после того как он остыл, нужно было снова поставить его на огонь, пока сироп не загустел. После того как цукаты были готовы, их клали в сито, и сушили «на солнце и ветре»<sup>44</sup>.

Ещё одним видом засахаренных фруктов были *confeitos*. *Comfits* – драже, мелкие конфеты/конфетки, их могли делать из фруктов, ягод, семян (аниса, тмина), палочек корицы, хлебных крошек, которые покрывали сахаром<sup>45</sup>. По рецепту 55 *confeitos* можно было сделать так: нужно было подсушить анис, провеять его сквозь сито и опустить в сахарный сироп<sup>46</sup>.

Нельзя не упомянуть рецепты мармелада из айвы<sup>47</sup> (рецепты 48, 49, 51, 53, 61), груш (52), а также из персиков (60). В следующем, в XVI в. мир сойдет с ума от айвового варенья. Хотя, конечно, оно стоит того. Котиньяк в Англии и Франции, котоньята в Италии, *Dulce de membrillo* в Испании, *Quittenbrot* в Германии станут обязательными на столах состоятельных слоев населения этих стран. Мармелад станут дарить коронованным особам. Лакомство из айвы оказалось весьма востребованным. Айва считалась общеукрепляющим средством, средством, повышающим аппетит, афродизиаком. Айва являлась символом любви и изобилия. Есть мнение, что в райском саду именно айву, а не яблоко, имела неосторожность вкусить Ева, да и Афродите в знак ее непревзойденной красоты преподнес Парис айву, а не яблоко. Известно, что греки айву называли «Сидонским яблоком». Весьма восхитительно айва выглядит и на полотнах Хуана Санчеса Котана<sup>48</sup> (1560–

<sup>43</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>44</sup> Ibidem.

<sup>45</sup> *Comfits* // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.xmarks.com/site/www.medievalcooking.com/> (дата обращения: 15.05.2017); *Day I. The Art of Confectionery*. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.historicfood.com/The Art of Confectionery.pdf> (дата обращения: 15.05.2017).

<sup>46</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV....

<sup>47</sup> *Albala K. Cooking in Europe, 1250–1650*. Westport, Connecticut, London, 2006. P. 129.

<sup>48</sup> См. о натюрморте Хуана Санчеса Котана: *Bendiner K. Op. cit.* P. 89.

1627) «Айва, капуста, дыня и огурец», 1602 (Мадрид, Прадо), и Франсиско де Сурбарана (1598–1664) «Натюрморт с айвой на блюде», 1634–1664 (Барселона, Национальный музей искусства Каталонии), и его сына Хуана де Сурбарана (1620–1649) «Натюрморт с фруктами и щеглом», 1639–1640, (Барселона, Национальный музей искусства Каталонии). Своё победное шествие айва по странам Западной Европе начала, экспортировавшись из территории Пиренейского полуострова.

Технология приготовления мармелада из айвы такова: сначала сварить в сахарном сиропе, в некоторых рецептах в воде (рецепт 51, 53) до мягкости фрукт, потом сделать из него пюре и варить дальше до готовности в сахарном сиропе. На финальной стадии приготовления в сироп кладут несколько капель / немного цветочной роды. Пропорции соотношения фрукта и сахара могут быть разными: 1:1 (рецепт 48 *Marmelada de ximenes*, рецепт 49 *Vocados*, рецепт 61), 1:1,5 (рецепт 53 мармелад доньи Хуаны)<sup>49</sup>.

Исследователи считают, что под именем *ximenes* скрывается *Cesaria* или *Catarina Ximenes*. Таким образом, рецепты приобретают персонифицированный характер: «тигелада доньи Исабель де Вильены», «мармелад Цезареи / Катарины Хименес», «мармелад доньи Жуаны»<sup>50</sup>.

Правда, о дамах мало что известно. О донье Жуане нет сведений ни о ее годах жизни, ни о том, кем она была, за исключением лишь того, что она была дамой знатной<sup>1</sup>. О донье Хименес известно лишь, что она принадлежала к известной и знатной фамилии и жила, как и донья Исабель де Вильена, и донья Жуана, в XVI в.<sup>51</sup> Трудно сказать, насколько славились эти доньи своими кулинарными талантами. Скорее всего, эти блюда подавались их поварами. Можно также предположить, что трактат XV в., возможно, дополнялся рецептами и в XVI в.

Цвет мармелада зависит от интенсивности огня, на котором готовится продукт. Если варить на сильном огне, то мармелад приобретет более ярко выраженный красный цвет, если огонь будет не сильным, то мармелад будет светлого цвета, как в рецепте 49.

Желе из айвы варили на медленном огне из равного количества сока айвы и сахара с добавлением небольшого количества цветочной воды, степень готовности определялась полученной консистенцией продукта – варить следовало до «консистенции меда». Хранить желе из айвы полагалось в сосудах из глины или стекла<sup>52</sup>.

Грушевый десерт (рецепт 52) готовился так же, как и мармелад из айвы. Пропорции 1,5:1. К тому же этот десерт можно было приготовить, взяв в равных долях груши и айву<sup>53</sup>.

Мармелад из персиков (рецепт 60) делали из 2/3 персиков и 1/3 айвы. Фрукты варили до готовности отдельно, потом протирали через сито и со-

<sup>49</sup> *Buriti Hosokawa A.* O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33... P. 79.

<sup>50</sup> *Ibid.* P. 79, 80.

<sup>51</sup> *Ibid.* P. 79.

<sup>52</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>53</sup> *Ibidem.*

единяли полученную мякоть / пюре, потом добавляли равное весу этой массы количество сахара и варили до готовности на медленном огне. Готовый продукт раскладывали в маленькие коробочки<sup>54</sup>.

В португальском рецептаре XV в. есть интересный рецепт 54 «Alféloas»<sup>55</sup> (застывшая патока / скорее сахарная масса). В нем автор описывает способ получения сахарной массы / помадки как заготовки для использования в дальнейшем в кондитерском деле. Да, наверное, и так можно было есть. Масса делалась из сиропа из сахара и небольшого количества цветочной воды, уваренного до *em ponto de fio*, т. е. до пробы на мягкий шарик, говоря современным языком. Автор пишет, что эту точку готовности сиропа можно определить двумя способами. Первый, когда каплю сиропа вводят в холодную воду, потом в сироп и снова в холодную воду, «если сахар тянется и приобретает цилиндрическую форму, и кристаллизуется, то точка достигнута»<sup>56</sup>. Второй способ: нужно положить немного сиропа в холодную воду, сделать маленький шарик и попробовать на вкус зубами, если он не прилипает к ним, то сироп достиг нужного состояния. Затем сваренный до нужной кондиции сахарный сироп выливают на плиту из мрамора, смазанную маслом цветов или миндалем, причем делают это быстро, чтобы сахар не превратился в кристаллизованный сахар, мешая эту массу с помощью кухонной деревянной лопаточки или деревянной ложки. Автор трактата подсказывает своему читателю, как лучше поступить, чтобы сахар приобрел статус помадки. Он пишет, что нужно обеими руками растянуть сахар на мраморной плите, придав форму спирали. По его мнению, крайне важно наблюдать за тем, чтобы во время этой процедуры не было сквозняков. Затем на стол следовало положить влажную ткань, на которую клали полученный жгут сахара, и после того как он застывал, его разрезали на маленькие кусочки<sup>57</sup>. Их использовали по необходимости, либо как самостоятельное блюдо, либо для украшения изделий, что, скорее всего, было чаще.

Ещё одним популярным лакомством XV в. был марципан. В португальском рецептаре приведены два рецепта самостоятельных блюд из миндаля. Это собственно сам марципан (Maçarão (рецепт 58)) и миндальный тарт (Pão-de-ló) (рецепт 59).

Марципан делали из сахара, миндаля, цветочной воды (несколько капель). В сахарный сироп, достигший слабого кипения, клали миндаль, очищенный и измельченный в ступке. После того как миндаль смешали с сахарным сиропом, горшок снимали с огня и продолжали взбивать эту смесь, добавляя в нее немного пшеничной муки «для пушистости теста». Готовность теста узнавали так: брали некоторое количество массы в руку, если сильно слипалось, то тесто готово. Горшок снимали с огня, тесто кла-

<sup>54</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>55</sup> Alféloas – Massa de melaço em ponto forte... Dicionário da Língua Portuguesa. [Электронный ресурс]. URL: [http://portuguese\\_russian.academic.ru/3452/alf%C3%A9loa](http://portuguese_russian.academic.ru/3452/alf%C3%A9loa) (дата обращения: 17.05.2017).

<sup>56</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>57</sup> Ibidem.

ли в глиняный сосуд. Затем уже из охлажденного миндального теста можно было делать любые фигурки («таçарâes любой формы»). Автор кулинарного сборника пишет, что лучше это делать «мокрыми руками»<sup>58</sup>.

Второй рецепт десерта из миндаля называется «Pão-de-ló» (рецепт 59). Из сахара варили сахарный сироп, добавляли несколько капель цветочной воды, снимали с огня. В этот сироп клали очищенный и немного растолченный миндаль, взбивали недолго, снова ставили на медленный огонь, варили, постоянно помешивая в одном направлении, затем снимали с огня, но продолжали мешать миндальную массу до тех пор, пока тесто не становилось белым. Его готовность определялось тем, что оно должно было хорошо отходить от стенок горшка. По совету автора сборника готовое тесто лучше класть или на мокрое блюдо, или на блюдо, смазанное маслом, а затем уже «разрезать его на маленькие кусочки, желаемой формы»<sup>59</sup>. Возможно, визуализацией этого миндального торта можно счесть десерт, который изобразил Алонсо Санчес Коэльо (1531–1588) на своем полотне «Король Филипп II Испании на королевском празднике».

В заключение можно остановиться на лайфхаках от автора португальского рецептария XV в. Например, стадию кипения сиропа можно было узнать по пузырькам, которые «приобретают форму жемчужин наверху (мелкие пузырьки)» (рецепт 55).

Чтобы сахар не кристаллизовался при варке, его следовало помешивать «не круговыми движениями, а только в одном направлении»<sup>60</sup>. Чтобы узнать, готов ли мармелад из айвы, нужно взять немного продукта «на ложку и попробовать его пальцем, если он не липнет к коже пальца, готово»<sup>61</sup>.

Чтобы осветлить/очистить сахар (рецепт 50), нужно было налить немного воды в горшок и положить яичный белок, взбитый до мягких пиков, затем добавить сахар в кастрюлю и поставить все на огонь, кипятить, не помешивая. Яичный белок должен был впитать в себя все загрязнения, очистив таким образом сахар. Узнать же, что сахар очистился, можно было по цвету пены (из яичных белков), она должна стать «очень белой»<sup>62</sup>.

Естественно, что сборник кулинарных рецептов предназначался не для применения в быту простым смертным, а только тем, кто мог позволить себе иметь в избытке сахар, специи, розовую воду, т.е. представителям социальной элиты Португалии XV в.

Таким образом, верность традициям – хорошая практика. Как видим, основные бренды современного португальского кулинарного – кондитерского искусства берут свое начало со времен Средневековья.

Единственная португальская книга по кулинарии XV в. дает возможность проследить этот процесс. Кулинарная книга предназначалась для знати, основу десерта составляли сахар, специи, пряности, розовая вода,

---

<sup>58</sup> Um tratado da cozinha portuguesa do século XV...

<sup>59</sup> Ibidem.

<sup>60</sup> Ibidem.

<sup>61</sup> Ibidem.

<sup>62</sup> Ibidem.

пшеничная мука. Многие рецепты оказали влияние (были позаимствованы?) на кулинаров других стран Западной Европы. Особенно «пиренейский след» заметен в кулинарных сборниках Англии (да и не только) XVI–XVII вв.

Португальский кулинарный трактат помогает узнать, что в XV в. большое значение придавали искусству готовить и что в социальной жизни много значила возможность хорошо поесть.

### Список литературы

1. *Похлебкин В.В.* Варенье // *Похлебкин В.В.* О кулинарии от А до Я: словарь-справочник. Минск, 1988.
2. *Albala K.* *Cooking in Europe, 1250–1650.* Westport, Connecticut, London, 2006.
3. *Albala K.* *Southern Europe // The Cambridge World History of Food.* Camb., 2000. 1–2. Vol. 2.
4. *Bendiner K.* *Food in Painting. From the Renaissance to the Present.* London, 2004.
5. *Buriti Hosokawa A.* *O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33: Aspectos Culturais e Linguísticos.* São Paulo, 2006.
6. *Day I.* *The Art of Confectionery.* [Электронный ресурс]. URL.: <http://www.historicfood.com/The Art of Confectionery.pdf> (дата обращения: 15.05.2017).
7. *Marques A.H. de Oliveira.* *Daily life in Portugal in the late Middle Ages.* Madison, Wisconsin, 1971.
8. *Mintz S.W.* *Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History.* Harmondsworth, 1985.
9. *Santos L.* *O Mestre Cozinheiro.* Lisboa, 1984.

### THE QUESTION OF PORTUGUESE CUISINE OF THE XV CENTURY. DESSERTS

M. V. Tretyakova

The National Research State University of Nizhny Novgorod,  
the Arzamas branch, *Arzamas, Russia*

This paper is devoted to the study of the collection of recipes of Portugal, XV century, composed by an unknown author. Collection of recipes of the XV century is part of the «Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal», held in the National Library of Naples. In this text described the features of preparation of confectionery Portuguese cuisine of the XV century: baking, tigelada, jellies, and other desserts. Based on the analysis of Portuguese recipes cookbook of the XV century shows the features of the use of sugar, eggs, milk, spices, almonds, quince, and other fruits as the basis of desserts. The article discusses the specifics of preservation of fruits and vegetables, proposed by the author of a culinary treatise of the XV century. The author of the paper stops at a position that many desserts modern Portuguese cuisine have their origin from medieval times.

**Keywords:** Portugal, collection of recipes, XV century, confectionery, O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.

*Об авторе:*

ТРЕТЬЯКОВА Марина Владимировна – кандидат исторических наук, доцент, кафедра истории и обществознания, Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н. И. Лобачевского, Арзамасский филиал (607220, Россия, г. Арзамас, Нижегородской области, ул. К. Маркса, д. 36), e-mail: marinatretyakova@mail.ru

*About the author*

TRETYAKOVA Marina Vladimirovna – The Candidate of Historical sciences, The Associate professor, Dept of History and Social science, The National Research State University of Nizhny Novgorod, Arzamas branch, (607220, Russia, Arzamas, K. Marx Str., 36), e-mail: marinatretyakova@mail.ru

*Статья поступила в редакцию 14.03.2018 г.*