История одного экспоната
Немецкая чугунная вафельница „Waffeleisen“

Традиционно в национальной кухне переселенцев из германских княжеств преобладало большое разнообразие изделий из теста (об этом мы рассказывали читателям ранее в одной из наших статей). При изготовлении пряников, вафель, печенья колонисты повсеместно использовали различные формы для выпечки, изготовленные как местными кузнецами, так и на фабриках. Они из века в век пользовались старинными рецептами, привезёнными с родины, передавая их из поколения в поколение.

Знакомясь с экспозицией инфоцентра-музея "Традиции и быт поселений немцев Поволжья", нельзя не остановить своё внимание на таком удивительном предмете, как старинная немецкая чугунная вафельница (Waffeleisen). Сегодняшний наш разговор именно о ней.

Заглянув в историю, мы узнаем: изобретены были вафельницы в Германии ещё в XIII веке, и существует утверждение, что впервые это кондитерское лакомство появилось именно на берегах Рейна. Произошло слово "вафли" от немецкого "Waffel", что в переводе означает "ячейка, соты". Известно, в XV-XVI веках вафли могли позволить себе лишь люди знатного происхождения, так как это лакомство считалось весьма дорогим, и его рецептура не разглашалась. Но время шло, и вскоре вафли вместе с переселенцами "приехали" с далёкого батюшки Рейна на матушку Волгу, став одним из распространённых и любимых десертов в кухне колонистов.

Сковородки для вафель состояли из двух частей – дна и крышки с "узором" в виде сот. Ставилась она на открытый огонь, и в процессе выпекания сковороду "перевёртывали". Принцип сковородки сохранили и электровафельницы, которые появились в 1911 году. Много времени прошло с тех пор. Вафельницы совершенствовались, у современных вафельниц с формами наблюдается большое разнообразие.

Но вернёмся к эксклюзивному экспонату. Старинная немецкая вафельница была подарена инфоцентру-музею в 2021-ом, в год его торжественного открытия. А сделал такой прекрасный подарок музею, сельчанам, гостям, приезжающим в первую немецкую колонию на Волге – потомок немецких переселенцев, камышанин Вольф Юрий Викторович. В своё время её владельцами были его родители – Мария Егоровна и Виктор Андреевич Вольф, уроженцы села Нижняя Добринка. Возможно, в их семье она оказалась благодаря также их родителям. Радовала вафельница пышными и хрустящими вафлями не одно поколение семьи Вольф. Забегая вперёд, скажем, что героями следующей публикации в подрубрике "Люди и судьбы" будут владельцы раритетного экспоната – супруги Вольф.

Отметим, вафельница в доме потомков немецких колонистов была большой редкостью и подчёркивала статус хозяев. Эта роскошь могла "гулять" по дворам колонки. По воспоминаниям Марии Егоровны (Прим. автора) пекли вафли обычно в расчёте на два литра молока, не меньше. Почему традиционные вафли удобнее было готовить в летней кухне на плите голландки и как минимум из двух литров молока? Угощали соседей, родственников, чтобы многочисленные домочадцы могли вдоволь налакомиться хрустящим, либо пышным десертом. У переселенцев вафли считались, как у русских блины, любимым, чаще летним (из-за дыма и чада) лакомством.

На сегодняшний день существует великое множество рецептов вафель, на любой вкус, среди которых есть и старинные. Сеть Интернет поможет вам определиться с его выбором.

А мы, по доброй традиции, приглашаем вас, уважаемые читатели, посетить наш информационный центр-музей, где вы откроете много удивительного из мира старинных вещей и узнаете о судьбах их владельцев.

Дорогие гости!
Узнавайте новое и получайте удовольствие!
Мы всегда рады посетителям!

Капустина Любовь Ивановна,
специалист отдела природоохранных мероприятий

Вафельница супругов Вольф.