

ПЛЁССКИЙ ВЕСТНИК

ООО «Издательский дом «Плёсский вестник»



Издаётся с декабря 2011 года



Друг И.И. Левитана А.П. Чехов написал, в сущности, инструкцию: как правильно питаться в Плёсе на Масленой неделе

2-3

Страница истории: поездка плесян в Кремль в день 645-летия основателя города

4-5, 12

Бесплатный урок английского для всех плесян, желающих преуспеть в сфере туризма: карта Потаённой России и меню Кофейни Кувшинниковой с переводом на язык Шерлока Холмса

6-7, I-IV

Ошеломляющие фотографии нового Дегустационного зала Кофейни. И первая информация о том, как туда попасть

8-9

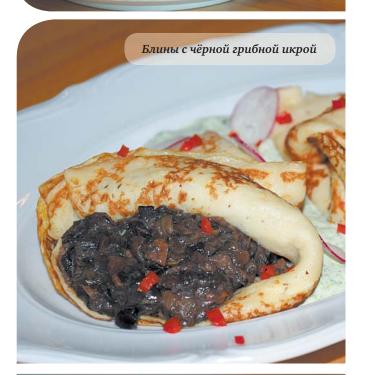
Продолжение рассказа о пяти музеях Музейного комплекса «Потаённая Россия». Глава вторая: Музей плёсской рыбы

плёсской рыбы **10-11**









Загадка: гений русской литературы Антон Павлович Чехов никогда не бывал в Плёсе, но собственными глазами видел дом Солодовникова (будущий плёсский Дом-музей Левитана). Как ему это удалось?

Отгадка: в середине дня 22 апреля (по новому стилю 4 мая) 1890 года мимо Плёса прошёл пароход «Александр Невский» с Чеховым на борту. Антон Павлович начинал свою знаменитую поездку на Сахалин. И с воды он увидел и узнал дом, в котором жили его друзья Левитан и Кувшинникова!

Дружба, впрочем, не переборола писательского гения, и в 1892 году Чехов зло высмеял эту пару в своём знаменитом рассказе «Попрыгунья». Ему чуть было не пришлось из-за этого стреляться с Левитаном на дуэли. Плесянам за своих великих гостей-дачников обидно до сих пор. Поэтому «Попрыгунью» на страницах нашей газеты вы никогда не увидите.

Но, поскольку Антон Павлович с Исааком Ильичом в итоге всё-таки помирились, мы в преддверии Масленицы публикуем для удовольствия и аппетита почтеннейшей публики другой чеховский шедевр, посвящённый знаменитому русскому чревоугодию, блинам, французам — трём важным составляющим плёсской жизни на протяжении вот уже двух веков, считая от Наполеона, разорившего Москву и тем способствовавшего процветанию плёсских купцов в 1820-х и 30-х годах, и заканчивая Паскалем Клеманом, поместье которого близ Плёса в наши дни превосходит по площади Французскую концессию в Шанхае в её лучшие годы...

Итак — А.П. Чехов, «Глупый француз».

А.П. Чехов Глупый француз

зашёл в московский трактир Тестова позавтракать.

— Дайте мне консоме! — приказал он полово-

— Прикажете с пашотом или без пашота?

- Нет, с пашотом слишком сытно... Две-три гренки, пожалуй, дайте...

В ожидании, пока подадут консоме, Пуркуа занялся наблюдением. Первое, что бросилось ему в глава, был какой-то полный благообразный господин, сидевший за соседним столом и приготовлявшийся есть блины.

«Как, однако, много подают в русских ресторанах! — подумал француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. — Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?»

Сосед между тем помазал блины икрой, разрезал все их на половинки и проглотил скорее, чем в

Челаэк! — обернулся он к половому. — По-

🖣 лоун из цирка братьев Гинц, Генри Пуркуа, 🛾 дай ещё порцию! Да что у вас за порции такие? Подай сразу штук десять или пятнадцать! Дай балыка... семги, что ли?

> «Странно... - подумал Пуркуа, рассматривая соседа. – Съел пять кусков теста и ещё просит! Впрочем, такие феномены не составляют редкости... У меня у самого в Бретани был дядя Франсуа, который на пари съедал две тарелки супу и пять бараньих котлет... Говорят, что есть также болезни, когда много едят...»

> Половой поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с балыком и семгой. Благообразный господин выпил рюмку водки, закусил семгой и принялся за блины. К великому удивлению Пуркуа, ел он их спеша, едва разжёвывая, как голодный...

> «Очевидно, болен... – подумал француз. – И неужели он, чудак, воображает, что съест всю эту гору? Не съест и трёх кусков, как желудок его будет уже полон, а ведь придётся платить за всю гору!»

> Дай ещё икры! — крикнул сосед, утирая салфеткой масляные губы. — Не забудь зелёного луку!



Яйцо всмятку со свежими ржаными

«солдатиками»







«Но... однако, уж половины горы нет! — ужаснулся клоун. — Боже мой, он и всю семгу съел? Это даже неестественно... Неужели человеческий желудок так растяжим? Не может быть! Как бы ни был растяжим желудок, но он не может растянуться за пределы живота... Будь этот господин у нас во Франции, его показывали бы за деньги... Боже, уже нет горы!»

- Подашь бутылку Нюи... сказал сосед, принимая от полового икру и лук. Только погрей сначала... Что ещё? Пожалуй, дай ещё порцию блинов... Поскорей только...
 - Слушаю... А на после блинов что прикажете?
- Что-нибудь полегче... Закажи порцию селянки из осетрины по-русски и... и... Я подумаю, ступай!

«Может быть, это мне снится? — изумился клоун, откидываясь на спинку стула. — Этот человек хочет умереть! Нельзя безнаказанно съесть такую массу! Да, да, он хочет умереть. Это видно по его грустному лицу. И неужели прислуге не кажется подозрительным, что он так много ест? Не может быть!»

Пуркуа подозвал к себе полового, который служил у соседнего стола, и спросил шёпотом:

- $\overline{}$ Послушайте, зачем вы так много ему пода- $\overline{}$ ете?
- То есть, э... э... они требуют-с! Как же не подавать-с? удивился половой.
- Странно, но ведь он таким образом может до вечера сидеть здесь и требовать! Если у вас у самих не хватает смелости отказывать ему, то доложите метрдотелю, пригласите полицию!

Половой ухмыльнулся, пожал плечами и отошёл.

«Дикари! — возмутился про себя француз. — Они ещё рады, что за столом сидит сумасшедший, самоубийца, который может съесть на лишний рубль! Ничего, что умрёт человек, была бы только выручка!»

- Порядки, нечего сказать! проворчал сосед, обращаясь к французу. Меня ужасно раздражают эти длинные антракты! От порции до порции изволь ждать полчаса! Этак и аппетит пропадёт к чёрту, и опоздаешь... Сейчас три часа, а мне к пяти надо быть на юбилейном обеде.
- Pardon, monsieur, побледнел Пуркуа, ведь вы уж обедаете!
- Не-ет... Какой же это обед? Это завтрак... блины...

Тут соседу принесли селянку. Он налил себе полную тарелку, поперчил кайенским перцем и стал хлебать...

«Бедняга... — продолжал ужасаться француз. — Или он болен и не замечает своего опасного состояния, или же он делает всё это нарочно... с целью самоубийства... Боже мой, знай я, что наткнусь здесь на такую картину, то ни за что бы не пришёл сюда! Мои нервы не выносят таких сцен!»

француз с сожалением стал рассматривать лицо соседа, каждую минуту ожидая, что вотвот начнутся с ним судороги, какие всегда бывали у дяди Франсуа после опасного пари...

«По-видимому, человек интеллигентный, молодой... полный сил... — думал он, глядя на соседа. — Быть может, приносит пользу своему отечеству... и весьма возможно, что имеет молодую жену, детей... Судя по одежде, он должен быть богат, доволен... но что же заставляет его решаться на такой шаг?.. И неужели он не мог избрать другого способа, чтобы умереть? Чёрт знает как дёшево ценится жизнь! И как низок, бесчеловечен я, сидя здесь и не идя к нему на помощь! Быть может, его ещё можно спасти!»

Пуркуа решительно встал из-за стола и подошёл к соседу.

- Послушайте, monsieur, обратился он к нему тихим, вкрадчивым голосом. Я не имею чести быть знаком с вами, но, тем не менее, верьте, я друг ваш... Не могу ли я вам помочь чем-нибудь? Вспомните, вы ещё молоды... у вас жена, дети...
- Я вас не понимаю! замотал головой сосед, тараща на француза глаза.
- Ах, зачем скрытничать, monsieur? Ведь я отлично вижу! Вы так много едите, что... трудно не подозревать...
- Я много ем?! удивился сосед. Я?! Полноте... Как же мне не есть, если я с самого утра ничего
 - Но вы ужасно много едите!
- Да ведь не вам платить! Что вы беспокоитесь? И вовсе я не много ем! Поглядите, ем, как все!

Пуркуа поглядел вокруг себя и ужаснулся. Половые, толкаясь и налетая друг на друга, носили целые горы блинов... За столами сидели люди и поедали горы блинов, семгу, икру... с таким же аппетитом и бесстрашием, как и благообразный госполии.

«О, страна чудес! — думал Пуркуа, выходя из ресторана. — Не только климат, но даже желудки делают у них чудеса! О страна, чудная страна!»



Деликатный

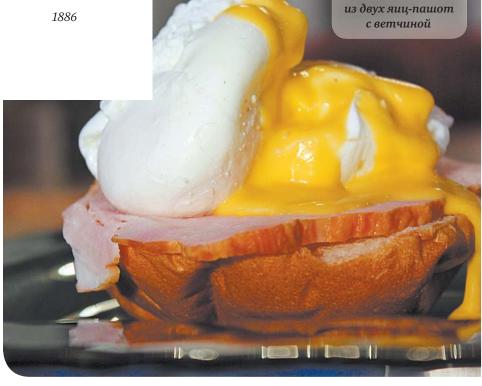
овощной суп

с куриными

фрикадельками

Бенедикт





Отмечать день рождения человека, родившегося в четырнадцатом веке (за семь с лишним лет до Куликовской битвы), и отмечать деятельно, осязаемо, с возложением цветов и торжественным чаепитием — большая редкость для нашей страны, тем более когда речь идёт о скромной российской глубинке

о плесяне — особенные. Они умеют подчеркнуть древность своего города и многовековую историю взаимоотношений Плёса с первыми лицами государства, умеют оживлять героев далёкого прошлого и призывать их на помощь в сегодняшней непрестанной борьбе за сохранение города-заповедника, за неприкосновенность его архитектуры и пейзажей.

Уже пять лет накануне старого Нового года, начиная с даты 640-летия великого князя, горожане приносят цветы к памятнику Василию Первому на Соборной горе. А 645-летие, в начале 2017 года, было отмечено на новом, небывалом уровне: делегация горожан, руководимая председателем Плёсского совета Тимербулатом Олеговичем Каримовым, почтила память основателя Плёса там, где он жил и был похоронен, — в Московском Кремле.

Разумеется, великий князь жил в деревянных теремах на территории нынешнего Кремля, а самого Кремля тогда ещё и в помине не было: он был построен его внуком Иваном Третьим (в свою очередь, дедушкой Ивана Грозного). Речь идёт о самой настоящей седой старине, и даже дата рождения Василия Дмитриевича оказывается в связи с этим окутана некоей дымкой: старый юлианский календарь с кажлым новым веком всё сильнее расходится с нынешним григорианским, и

Плесяне

Цветы для государя



30 декабря шестивековой давности может совпадать и с нынешним седьмым января, и с двенадцатым, но ввиду каникулярной страды и в Плёсе, и в Кремле (детские ёлки!) была выбрана и утверждена самая мудрая и правильная дата — 13 янва-

то потрясающее ощущение — когда приносишь цветы в Архангельский собор, где лежат они все — древние правители Московской Руси, начиная от Ивана под номером один — Ивана Калиты. Наискосок — его сын Дмитрий Донской, а через проход, v стены, — наш герой, сын Дмитрия Донского, Василий Первый. И потом ещё два Ивана, два Василия, и вокруг них всё заставлено над-

гробиями родственников, прочих Рюриковичей.

Плёсскую делегацию принимали в Кремле с большим почётом. Вообще-то Архангельский собор был прочно закрыт на реставрацию, все великокняжеские надгробия накрыты защитной плёнкой, у покрытых фресками стен возведены



реснейший документ из архива мэрии Плёса, который проливает свет на историю подготовки этого визита, - письмо председателя Плёсского совета коменданту Московского Кремля *(стр. 5)*. А ведь это пись-

дворца и — в буквальном

смысле слова вишенка на

торте! — устроили для го-

Кремлёвского

ещё. И обещал плёсским школьникам и взрослым делегатам, оробевшим от царственного величия кремлёвских покоев, что их поездки в Кремль к основателю города станут регулярными.

Чаепитие в Большом Кремлёвском Дворце

Плесяне, потрясённые увиденным и пережитым, вернулись в Плёс. А Василий Первый вернулся к плесянам из тьмы веков. Он теперь уже не книжная аб-



Большого



леса, вокруг собора вывешены таблички: извините, входа нет. Но специально для плесян собор открыли, с надгробия Василия Первого и двух соседних сняли плёнку, разрешили возложение роз и фотографирование. А потом пригласили на экскурсию в труднодоступные для простых смертных залы

мо — лишь одна из видимых вершин огромного айсберга, огромной работы неутомимого и целеустремлённого Тимербулата Олеговича!

Комендант Кремля, как выяснилось из его слов во время чаепития, уже успел побывать в Плёсе и полюбить его. Хочет приехать стракция, не просто несколько строк надписи на монументе, а живой участник плёсской истории. Великий князь встал во главе огромного тысячелетнего Бессмертного полка. охраняющего наш город. Алексей ШЕВЦОВ

Возложение цветов к гробнице Василия I

Фотографии предоставлены Т.О. Каримовым, за исключением отдельно отмеченных.



Генерал-лейтенанту Хлебникову С.Д., заместителю директора Федеральной службы охраны, коменданту Московского Кремля.

в Кремле

Глубокоуважаемый Сергей Дмитриевич!

Обращаюсь к Вам от имени жителей древнего города Плёса на Волге, основанного в 1410 году великим князем Василием Дмитриевичем (Василием Первым).

Вскоре, 13 января 2017 года, плесяне будут отмечать 645-ю годовщину

со дня рождения основателя города.
В связи с торжественной датой прошу Вас разрешить делегации жителей Плёса в количестве 15 человек возложить в этот день цветы к надгробию великого князя Василия Дмитриевича в Архангельском соборе Московского Кремля и совершить экскурсию в Большой Кремлёвский дворец.

Председатель Совета Плёсского городского поселения

Т.О. Каримов

теская область. Приволиский район, г. Плёс, ул. Советская, д. 9, ИНН 3719009181, КПП 371901001 т./ф. (49339) 2 11 15, e-mail: sovet ples

Приложение:

Справка о великом князе Василии Дмитриевиче

Основатель города Плёса (ныне Плёсское городское поселение Приволжского муниципального района Ивановской области) великий князь Московский Василий - сын Дмитрия Донского, прапрадед Ивана Грозного.

Зарекомендовал себя удачливым политиком, укреплявшим основы нашего государства в непростых условиях золотоордынского ига. Успешно противостоял знаменитому Тамерлану (Тимуру).

Сверхсовременная по меркам XV века Плёсская крепость была основана великим князем в рамках таможенно-оборонительного кластера, подчинившего Москве Волгу – главную международную торговую артерию

Вехи биографии:

13 января 1372 г. (30 декабря 1371 г. по старому стилю) – дата рождения.

1382 г. – отправлен отцом, Дмитрием Донским, в качестве заложника в Орду.

1386 г. – бегство из Орды.

1389 г. – возведён на великокняжеский престол.

1390 г. – женитьба на Софье, дочери литовского князя Витовта.

1392 г. – первое расширение Московского княжества: покупка в Орде прав на Нижний Новгород, Городец, Мещеру, Тарусу, Муром. Заключение союза

1395 г. – предотвращение нашествия Тамерлана (Тимура) на Русь. Перестал выплачивать дань Орде, экономически укрепив Москву (вернулся к уплате дани лишь в 1408 г.).

1397-1398 гг. – присоединил к Московскому княжеству Вологду, Устюг,

вская область. Приволжский район, г. Плёс, ул. Советская, д. 9, ИНН 3719009181, КПП 371901001 т./ф. (49339) 2 11 15, e-mail: sovet.ples@mail.ru

1405-1408 гг. – обострение отношений с литовским князем Витовтом. Добился заключения «вечного» мира.

 $1408\,\mathrm{r.}$ – единственное за 36 лет правления Василия Первого нашествие войск Орды. Предотвратил разорение Москвы Едигеем.

1409 г. – длительное время пребывал вне Москвы, в костромских землях, организовав разгром крупнейшего похода новгородских ушкуйников (пиратов) по Волге и покончив с ушкуйничеством.

1410 г. – «повелел рубить град Плёсо», начав создание на Волге новой современной крепости и таможенно-оборонительного рубежа.

1416 г. – заложил новую крепость в Костроме, завершив создание единого плёсско-костромского таможенного рубежа. Взяв под контроль главный русский торговый путь, Волгу, Василий бескровно, экономическими рычагами заложил пути объединения русских земель вокруг Москвы.

27 февраля (по старому стилю) 1425 г. – умер. Похоронен в Архангельском соборе Московского Кремля.



Тимербулат Олегович и Инга Игоревна Каримовы с комендантом Московского Кремля генерал-лейтенантом С.Д. Хлебниковым





Новый крупный Музейный комплекс в Плёсе приглашает к сотрудничеству и зовёт на работу!



обоим берегам Волги и Шохонки. В исторической части Плёса общая территория

Музейного комплекса составит около 4 гектаров, на берегу Волги в Утёсе — более 10 гектаров Шаляпинского луга.



ятнадцать домов на Варваринской, Никольской и Юрьев-**L** ской улицах станут главными экспонатами Музея деревянного зодчества. Музей истории набережной охватит полдюжины адресов по улице Советской, от Шохонки до Кофейни Кувшинниковой и Льняных рядов. Для Музея плёсской рыбы подготовлена территория вблизи Торговой площади. В Музей «Вода и мир» войдут лодочная станция, Яхт-клуб, несколько причалов, пляж «Нормандия». Музей плёсского дракона, рассчитанный прежде всего на детей и школьников, разместится на участках по улицам Советская

падача нового Музейного комплекса — пропагандировать Плёс как старинный русский город и знаменитое дачное место, делать его привлекательнее, гостеприимнее и доступнее для туристов, помогать муниципальной власти Плёса и Плёсскому государственному музею-заповеднику в деле сохранения исторического наследия и обустройства комфортной го-

Музейный комплекс «Потаённая Россия» приглашает к сотрудничеству организации, предприятия, индивидуальных предпринимателей, деятелей культуры и искусства, носителей народных традиций, знатоков домашней русской кухни, жителей-домовладельцев Плёса, Приволжска, Ивановской и Костромской областей. Приоритетные направления сотрудничества: изготовление и продажа сувениров и других туристических товаров, транспортные услуги (автомо-

бильный и водный транспорт), информационно-экскурсионная работа, питание и размещение туристов.

в том числе с предоставлением жилья в Плёсе (общежития, служебные квартиры, жильё с правом выкупа, участки под застройку). Заявления о приёме на работу принимаются с 1 декабря. Все принятые на работу пройдут курсы обучения или переподготовки.

Нам требуются:

- экскурсоводы с опытом и без опыта работы, со знанием и без знания иностранных языков;
- рейнджеры (гиды по природным маршру-
- смотрители музеев;
- научные сотрудники музеев;
- журналисты и специалисты по электрон-

- руководители и сотрудники служб охраны; • руководители и сотрудники гостиниц и гос-
- руководители высокого уровня с опытом управленческой работы в сфере туризма, гостеприимства, муниципального управ-
- студенты-волонтёры, желающие с пользой провести летние месяцы в Плёсе на Волге.

Предварительные запросы и заявки желающих работать в Музейном комплексе и его подразделениях просим направлять по адресу hiddenrussia-applicants@yandex.ru.





КОФЕ

Капучино Классик/ Гранде 200/300 мл 150/199 P.

Капучино Классик с собой 200 мл

Американо Классик/ Гранде 200/300 мл 99/199 P.

Френч-пресс 200 мл

150 P.

Эспрессо 40 мл

99 P.

Ристретто 30 мл

99 P.

Латте 160 мл

150 P.

Глясе 200 мл

150 P. Аффогато

аспрессо на мороженом 160 мл

199 P.

Макиато

эспрессо с молочной пенкой 150 мл

150 P.

Мокаччино

шоколад, молоко и эспрессо 160 мл

199 P.

Раф-Кофе 160 мл 150 P.

Кофе «Бейлиз» 100 мл

250 P.

Миндальный кофе 100 мл

200 P. Карахильо

кофе с коньяком по-испански 60 МЛ 150 P.

горачий шоколад

Классик/Гранде 75/150 мл

100/199 P.

ЧТОБЫ СОГРЕТЬСЯ

Глинтвейн

как его готовил середской фабрикант и плёсский дачник Григорий Горбунов (из красного вина и фруктов с пряностями и черносмородиновым вареньем) 200 мл 200 P.

Он же для тех, кто за рулём (вместо вина - вишнёвый сок) 200 мл 200 P.

Консоме

прозрачный куриный бульон для интеллигентных людей и приравненных к ним 200 мл

75 P.

Ipor

Чай "Эрл Грей" с тёмным ромом, лаймом и тростниковым сахаром 200 мл 250 P.

Листовой чёрный чай на выбор 200/500 мл

Листовой зелёный чай на выбор 200/500 мл 150/250 P.

Листовой чёрный чай с бергамотом 200/500 мл 150/250 P.

Листовой зелёный чай с жасмином 200/500 мл 150/250 P.

ЧАЙ С ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ И ПРЯНОСТЯМИ

Башкирский чай 200/500 мл 150/250 P.

Имбирный чай 200/500 мл 150/250 P.

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ

Суданская роза, или Каркаде 200/500 мл 150/250 P.

Ромашковый чай 200/500 мл 150/250 P.

СОКИ, ВОДЫ

Плёсская минеральная вода "Милая гора" 500 мл 50 P.

Свежевыжатый апельсиновый сок 200 мл 199 P.

Свежевыжатый грейпфрутовый сок 200 мл

Натуральный сок на выбор 200 мл 50 P.

- «Абрау Дюрсо», брют и полусладкое 150/750 мл 200/1000 P.
- «Ламбруско», розовое, полусладкое 150/750 мл 250/1250 P.
- «Ламбруско», красное, полусладкое 150/750 мл 200/1000 P.
- «Мумм» 150/750 мл 1200/6000 P.

ШАМПАНСКОЕ < БЕЛОЕ&КРАСНОЕ

- Шардоне, сухое 150/750 мл 150/750 P.
- «Пино Гриджо», сухое 150/750 мл 200/1000 P.
- «Пти Шабли», сухое 750 мл 3250 P.
- **Мерло, сухое 150/750 мл** 150/750 P.
- «Неро д'Авола», сухое 150/750 мл 250/1250 P.
- «Бургонь. Пино Нуар», сухое 750 мл 3250 P.

KOKTENJU <

- «Россини от слова Россия» (шампанское с клубничным вареньем) 150 мл 100 P.
- «Кир по-плёсски»

(шампанское с черносмородиновым вареньем) 150 мл

100 P.

«Небо в алмазах» (шампанское с ликёром "Блю Кюрасао") 150 мл

150 P.

Лиса на льду (шампанское, настойка на башкирских травах, тоник) 200 мл 200 P.

Полярный хомяк

(можжевеловая и цитрусовая настойки, клюквенный сироп, содовая) 220 мл 250 P.

КРЕПЛЁНОЕ

250 P.

Херес «Массандра» 150/750 мл 250/1875 P.

Мадера «Массандра» 100/750 мл

100/750 P. Портвейн «Массандра» 100/750 мл 100/750 P.

Коллекция знаменитых настоек Плёсского яхт-клуба (коктейли на основе водки) 50 мл

200 P. Текила «Ольмека» 50 мл

250 P. Граппа «Барберо Дольчетто» 50 мл Виски «Чивас Ригал», 12 лет 50 мл 450 P. Коньяк «Арарат 5 *» 50 мл 220 P.

Ягермайстер 50 мл 280 P.

Все цены указаны в рублях / К оплате принимаются только рубли / Рекламный материал, оригинал спрашивайте у администратора

Рады сообщить: мы всё печём сами!



КОФЕЙНЯ

Софьи Петровны Кувшинниковой



плёсские сладости-сувениры

Любимое печенье Левитана

Нашей кофейне доверено хранить поплинный исторический рецепт переданный нам велушим левитановедом Ольгой Викторовной Наседки

Праздничная упаковка с плёсской каптинкой пля коппект 50 r 75 P.

Плёсское печенье «РЫБУЛИ-ГЛАЗУЛИ» 90 r 120 P.

Деревенский сливочный сахар 60 r 50 P.

Варенье Кувшинниковой

из клубники, чёрной смородины, малины 100 r 110 P., 200 r 160 P.

Собственное яблочное варенье из садов Музейного комплекса «Потаённая Россия» 100 r 145 P.

Яйцо всмятку со свежими ржаными «солдатиками» 70 г 90 P.

Завтрак весь день

Бенедикт из двух яиц-пашот с ветчиной 150 г

Болтунья с плёсским копчёным лещом* 90/90 г

Роскошная яичница из трёх яиц

(болтунья, глазунья или омлет) с ветчиной, сыром и зеленью 135/85 г

240 P.

Неземные сырники

с густой сметаной и дивным вареньем, сваренным в Плёсе 120/50/30 г

140 P.

Каша овсяная или пшённая

с костромским сыром или башкирским мёдом 200/20 г

с пармезаном или свежими фруктами 200/20 г

Тарелка ветчины и сыра 40/40 г

Корзинка выпечки с маслом и мёдом 60/60/30/30 г 60 P.

Свежий фрукт на выбор

Натуральный йогурт или Ряженка 100 г

Творог с мёдом 100 г

60 P.

Круассан 40 г

Круассан с копчёным лещом* 100 г

Круассан с ветчиной и сыром 100 г

Круассан с сосиской 100 г

Несладкий эклер

с кремом из копчёного леща* 45 г

Чёрная грибная икра на белом хлебе 60/20 г

Левитановский форшмак (воссоздание рецепта и оформление: Анатолий Румянцев) 60 г 150 Р. (по субботам с 12:00)

НЕЖНАЯ ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА - ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ СОКРОВИЩ ПЛЁССКОЙ КУЛИНАРИИ, ДОСТОЙНОЕ ВКЛЮЧЕНИЯ В РЕЕСТР ЮНЕСКО. НАШ ОТВЕТ ЧИЗКЕЙКУ! 140 г

ПИРОЖНЫЕ

ЗКЛЕР фисташковый, кофейный 45 г

СИШИЛИЙСКАЯ ТРУБОЧКА с волгореченской рикоттой 25 г

65 Р. (по субботам с 12:00)

БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ 65 г

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 65 г

ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ со взбитыми сливками 140 г

200 Р. (по субботам с 12:00)

РОМОВЫЕ БАБЫ (18+) с мороженым 100 г

200 Р. (по субботам с 12:00)

КОФЕЙНО-ОРЕХОВОЕ ПИРОЖНОЕ 50 г 50 P.

НАШИ БЛИНЫ

несладкие

Блины с болтуньей из трёх яиц 325 г

Блины с плёсским копчёным лещом* и волгореченской рикоттой 80/70/20 г

и сладкие

Блины с форшмаком из нежной селёдки и яблок 80/70 г

Блины с красной икрой и сметаной 80/10/40 г

Французские гречневые блины-галетт с конфитом из цыплёнка 80/70/100 г

Блины с плёсским вареньем и сметаной 80/30/30 г

Плёсский пирожок

с грибами и картошкой, с капустой, с яйцом и зелёным луком 60 г

1200 P.

Большой плёсский пирог 1000 г

Медовик-медовик 100 г

Черёмуховый торт 100 г

150 Р. (по субботам с 12:00)

Наполеон 100 г

Заказывайте заранее. Четыре традиционные начинки: с картошкой, с яйцом и зелёным луком, с капустой, с солёными огурцами.

ТОРТЫ ПОРЦИОННО

Чёрный принц 100 г

Маковый торт 100 г

ТОРТЫ ЦЕЛИКОМ (все вышеперечисленные) просим заказывать заблаговременно.

Снежная королева 100 г

199 Р. (по субботам с 12:00)

Киш Лорен с ветчиной и сыром 100 г

Пирог с печёнкой «Крымовъ» Назван в честь яковлевского текстильного фабриканта. в перестроенном дворце которого теперь поме Приволжское отделение Сбербанка 100 Г 150 P.

версии блюд из меню ресторана «ДАЧНИК»

Моццарелла из соседнего Волгореченска с лепестками зелёной редьки и моркови под соусом песто из кедровых орехов 170 г 300 P.

Русская закуска на выбор

Томатный крем-суп с копчёным лещом* 250 г

250 Р. (по субботам с 12:00)

Равиоли с копчёным лещом* под соусом с куркумой 150 г

Деликатный овощной суп с куриными фрикадельками 250 г

Ножка цыплёнка конфит 250 г

Помещичьи пельмени из утки под сливочным соусом 150 г

Бульон с хересом,

которым ровно с одиннадцати утра согреваются английские охотники на фазанов

(крепкий говяжий бульон с добавлением сухого хереса, в нашем случае крымского) 170/30 мл

*Правильный плёсский лещ, приготовленный по правилам Рыбного ряда.

Все цены указаны в рублях / К оплате принимаются только рубли / Рекламный материал, оригинал спрашивайте у администратора.

Только семейные и исторические рецепты!

Everything is Homemade!



COFFEEHOUSE

Sophia Petrovna Kuvshinnikova's



Plios Sweet Souvenirs

Levitan's Favourite Biscuit

Olga Victorovna Nasedkina, a leading expert on Isaak Levitan, shared with us an original recipe for his favourite biscuit.

100 g 99 R.

Limited Edition Festive Packaging with a collectible picture

50 g 75 R.

Plios Rybuli-Glazuli biscuit glazed fish-shaped biscuit 90 g 120 R.

Country Cream Fudge

60 g 50 R.

Home-made Kuvshinnikova's Varenye

three varieties of Russian-style jam: strawberry, blackcurrant, raspberry 100 g 110 R., 200 g 160 R.

Limited Edition Apple Varenye

Fresh fruit of your choice

made from the apples harvested in the private gardens of Hidden Russia Museum Complet $100\ g\ 145\ R.$

All Day Breakfast

Soft-hoiled Egg with Rye Bread Soldiers 70 g

Two Eggs Benedict with Ham 150 g

190 B

Scrambled Eggs with Pliossian Smoked Bream* 90/90 g

240 R.

Sumptuous Three Eggs

(scrambled / fried / omelette) with Ham, Cheese and Greens 135/85 g

240 R.

Heavenly Cottage Cheese Fritters

served with thick sour cream and delicious varenye made

in Plios 120/50/30 g

140 R.

Porridge or Millet Gruel

with Kostroma cheese or Bashkirian honey 200/20 g

140 R.

with parmesan or fresh fruits 200/20 g

190 F

Ham and Cheese plate 40/40 g

99 R.

Basket of Pastries

served with butter and honey 60/60/30/30 g

60 R. Home-made

Natural Yoghurt or Ryazhenka delicious Russian milk drink $100\ g$ GO R.

Home-made Cottage Cheese with Honey 100 g

Croissant 40 g

00 B

99 R.

Smoked Bream* Croissant 100 g

Ham & Cheese Croissant 100 q

150 R

Sausage Croissant 100 g

Savourv Éclair

with smoked bream* pâté 45 g

120 R

Black Mushroom paste on White bread 60/20 g

99 R.

Levitan Vorschmack

(recipe reconstruction and decoration

by Anatoly Rumyantsev) 60 g

150 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Pies and pirozhki

Pliossian Small Pie 60 g mushroom and potato / cabbage / eggs and green onion

Big Pliossian Pie 1000 g

Order in advance. Four traditional fillings: potato, eggs & green onion, cabbage, pickled cucumbers.

1200 R.

Quiche Lorraine with Ham and Cheese 100 g

Krymov Liver Pie 100 g

called after the owner of a textile mill in Yakovlevskoye (today's Privolzhsk) 150 R.

Our Famous Cakes

Medovik classic Russian honey cake 100 g 150 R.

Napoleon Russian mille-feuille 100 g 150 R.

Bird Cherry Cake 100 g 150 R. (served from 12 p.m. on Saturday) Black Prince chocolate cake 100 g 150 R.

Snow Queen 100 g spiced walnut carrot cake with cream-cheese frosting

Poppy-Seed Cake 100 g

199 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Whole cakes and pies must be ordered in advance.

GOOLEIKA

This delicate cottage cheese pie is one of the main Pliossian cuisine treasures that deserves UNESCO World Heritage status. Our answer to a cheesecake! 140 g 100~R

Pastries

Éclair pistachio / coffee 45 g

99 R

Cannolo Sicilian tube-shaped pastry with ricotta from Volgorechensk 25 g

65 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Berlin pastry

heart-shaped puff pastry with lemon glaze - Russian version of a palmier 65 g

70 R.

Chocolate biscuit 65 g

70 R.

Viennese Strudel topped with whipped cream 140 g

200 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Rum Babas (18+) served with ice-cream 100 g 200 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Mini Nut & Coffee Cake 50 g

50 R.

Our blini savoury & sweet ****

Blinis with Three Scrambled Eggs 325 g

180 R

Blinis with Pliossian Smoked Bream*

and Ricotta from the near-by town of Volgorechensk 80/70/20 g

Blinis with Vorschmack (delicate herring pâté with apples) 80/70 g

150 R.

Blinis with Red Caviar and Sour Cream 80/10/40 g

French Buckwheat Galettes with Chicken Confit 80/70/100 g

250 R.

Blinis with Pliossian Berry Varenye and Sour Cream 80/30/30 g 150 R.

Lunch & Dinner

selected dishes from the DACHNIK restaurant menu

Mozzarella from the neighbouring town of Volgorechensk with Carrot and Green Radish flakes seasoned with Siberian cedar nut pesto 170 g

Russian appetizer Ask your waiter what is available today.

Tomato Soup with Smoked Bream* 250 g

250 R. (served from 12 p.m. on Saturday)

Ravioli with Smoked Bream* in curcuma sauce 150 250 R.

Delicate Vegetable Soup with Chicken Meatballs 250 g

Manor House Duck Dumplings in cream sauce 150 g <mark>250 R.</mark>

Chicken Leg Confit 250 g

350 R.

Beef Broth with Sherry

British pheasant hunters drink it from exactly 11 a.m. to get warm: a combination of strong beef stock with dry sherry - we use Crimean one 170/30 ml

*We only use the Pliossian bream prepared in accordance with the rules of the Fish Lane.

All prices are in rubles. / We only accept rubles. / This is an advertising material. Ask the manager for the official price list.



Coffee

Cappuccino Classic/ Grande 200/300 ml 150/199 R.

Take-away Cappuccino 200 ml

Americano Classic/ Grande 200/300 ml 99/199 R.

French press 200 ml

150 R.

Espresso 40 ml

99 R. Ristretto 30 ml

99 R.

Latte 160 ml

150 R.

Glacé 200 ml

150 R.

Affogato espresso poured over ice-cream 160 ml

199 R. Macchiato

espresso with a spot of foamed milk 150 ml

150 R. Mochaccino

chocolate, hot milk and espresso 160 ml

199 R. **Raf Coffee**

espresso with cream and vanilla syrup 160 ml

150 R.

Baileys & Coffee 100 ml

250 R.

Almond Coffee 100 ml

200 R.

Carajillo

Spanish coffee with cognac 60 ml

150 R.

Hot Chocolate

Classic / Grande 75/150 ml 100/199 R.

To Get Warm

Mulled Wine

the way it was prepared by the local manufacturer and Pliossian dacha owner **Grigory Gorbunov**

(red wine, fruits and spices with blackcurrant varenye) 200 ml

Drivers' Mulled 'Wine'

(cherry juice instead of wine) 200 ml

Consommé

clear chicken broth 200 ml

75 R.

Earl Grey Tea with Dark Rum, Lime and Cane Sugar 200 ml 250 R.

Tea

Selection of Loose Leaf Black Tea 200/500 ml 150/250 R.

Selection of Loose Leaf Green Tea 200/500 ml 150/250 R.

Earl Grey Loose Leaf Tea 200/500 ml 150/250 R.

Jasmine Green Loose Leaf Tea 200/500 ml

Fragrant Herbal & Spiced Tea

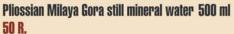
Bashkirian 200/500 ml 150/250 R. Ginger 200/500 ml

Tea without Tea

150/250 R.

Hibiscus (Roselle) 200/500 ml 150/250 R. Camomile 200/500 ml 150/250 R.

Water and Juices



Fresh Orange Juice 200 ml 199 R.

Fresh Grapefruit Juice 200 ml 199 R.

Selection of Organic Juices 200 ml 50 R.

Sparkling& Champagne

Abrau-Durso brut or demi-doux 150/750 ml 200/1000 R.

Lambrusco rosé demi-doux 150/750 ml 250/1250 R.

Lambrusco rouge demi-doux 150/750 ml 200/1000 R.

Mumm 150/750 ml 1200/6000 R.

Red & White

Chardonnay dry 150/750 ml 150/750 R.

Pinot Grigio dry 150/750 ml 200/1000 R.

Petit Chablis dry 750 ml 3250 R.

Meriot dry 150/750 ml 150/750 R.

Nero d'Avola dry 150/750 ml 250/1250 R.

Bourgogne Pinot Noir dry 750 ml 3250 R.

Cocktails **<**

Russian Rossini

(champagne with strawberry varenye) 150 ml 100 R.

Pliossian Kir

(champagne with blackcurrant varenye) 150 ml

Diamonds in the Sky

(champagne with Blue Curacao) 150 ml 150 R.

Fox on the Ice

(champagne, Bashkirian herbs nastoyka, tonic) 200 ml

200 R.

Polar Hamster

(juniper and citrus nastoyki, cranberry syrup, soda water) 220 ml

250 R.

Olmeca Tequila 50 ml

Grappa di Barbero Dolcetto 50 ml

Chivas Regal

280 R.

Fortified



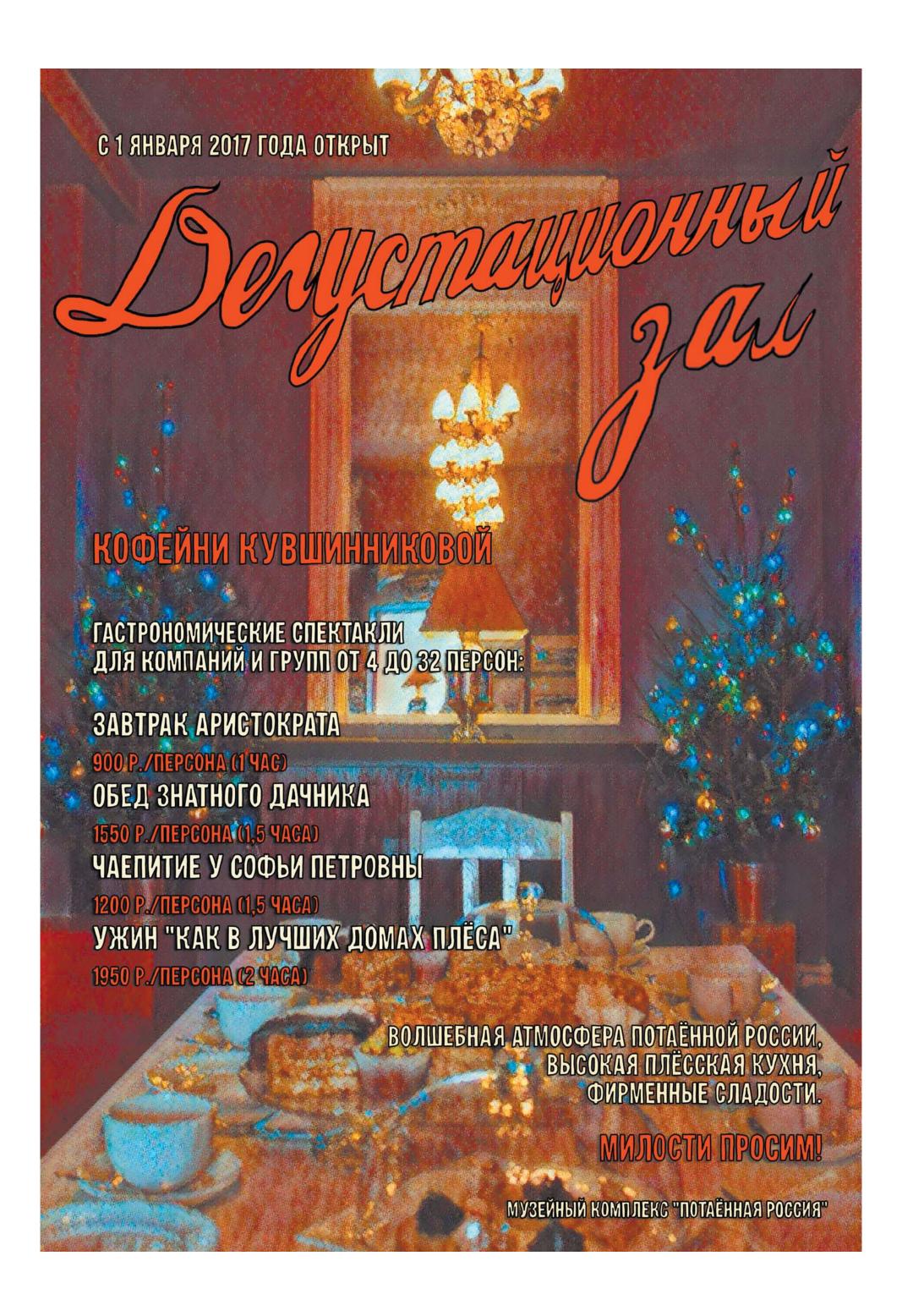
Massandra Madeira 100/750 ml 100/750 R.

Massandra Port Wine 100/750 ml 100/750 R.

The Plios Yacht Club Collection of the famous Nastovki (Vodka Infusions) 50 ml 200 R.

250 R.

12 Y.O. Whisky 50 ml 450 R. Ararat 5* Brandy 50 ml 220 R. Jägermeister 50 ml







Завтрак аристократа

900 руб./ персона (1 час)

Свежевыжатый сок из апельсинов или грейпфрутов

Каша овсяная или пшённая

с костромским сыром / с пармезаном / с башкирским цветочным мёдом / со свежими фруктами

Бенедикт из двух яиц-пашот на пшеничной булке

Неземные сырники или блины с густой сметаной и дивным вареньем

Несладкие эклеры с копчёным лещом и рикоттой

Свежеиспечённый круассан с мягким сливочным маслом

Чай или лучший кофе на набережной

Обед знатного дачника

1550 руб./ персона (1,5 часа)

Минеральная вода «Милая гора» Пирог с печёнкой «Крымовъ»

Сэндвич с левитановским форшмаком

Студень с розовым хреном и солёным огурцом

Волгореченская моццарелла с лепестками из редьки и моркови и слабосолёной неркой

Щи серые из щаницы

Деликатный овощной суп с куриными фрикадельками

Чёрная грибная икра на льду

Петух в вине с тушёными корнеплодами Копчёный плёсский лещ на брускетте из поленты

Три рюмки разных настоек из собственных погребов

Чаепитие у Софьи Петровны

1200 руб./ персона (1,5 часа)

Знаменитый плёсский пирог с капустой

Несладкие эклеры с копчёным лещом и рикоттой

Чёрная грибная икра на белом хлебе Волгореченская моццарелла с

мини-помидорами Блины с форшмаком из нежной селёдки и яблок

Французские гречневые блины-галетт с конфитом из пулярки

Коллекция тортов и пирожных

Три рюмки разных настоек из собственных погребов

Чай, горячий шоколад и лучший кофе на набережной

Ужин «Как в лучших домах Плёса»

1950 руб./ персона (2 часа)

Минеральная вода «Милая гора» Амюз буш (чашка томатного супа с копчёным лещом)

Сэндвич с селёдкой, моццареллой и перепелиным пашотом

Буррата из соседнего Волгореченска со спелыми томатами и соусом necmo

Равиоли с копчёным лещом и соусом из куркумы

Лещ с тёплым картофелем и салатом

из маринованного редиса Утиная ножка флорентин с апельсинами

Три рюмки разных настоек из собственных погребов

Усадьба на Варваринской — ближайшая соседка Музея Левитана и Левитан-холла. Ресепшн с сувенирной лавкой и туалетами, зелёный Левитановский дворик для отдыха и погружения в атмосферу 1880-х (этому способствует аудиозапись в исполнении Данилы Козловского и Ксении Раппопорт), памятник архитектуры «Дом Евстолии Кузнецовой» с выставкой о похищении и чудесном возвращении пяти картин Левитана, плюс два тщательно обустроенных и оформленных жилых дома. в которых гости Плёса могут остановиться на несколько дней: Дом Олимпиады Маклашиной и Амбар



смотрев усадьбу на Варваринской, мы попадаем на Никольскую улицу. Рядом с выходящим на Никольскую фасадом дома Олимпиады Маклашиной, в бывшем гараже, — киоск Музейного комплекса, где можно купить билеты, карты, путеводители, сувениры. Напротив, по нечётной (западной) стороне улицы, расположились семь домов Усадьбы на Никольской вторая часть Музея деревянного зодчества. Дом с драконами, Большой дом, Кукольный домик, Дом художника, Новый-старый дом, Бирюзовый дом и Дом Шаляпина выстроились в линию от бюста Левитана

на волжской набережной — Волге перпендикулярно параллельно Шохон-И ке. Фотографировать эту часть Музея деревянного зодчества можно и с Никольской, и с набережной, с моста через Шохонку и от Голландского домика.

🕇 ольшой дом и Дом с драконами можно осматривать снаружи, а также посещать их участки. Дом с драконами можно арендовать, в нём в разное останавливались время многие знаменитости. Интерьеры Кукольного домика с 1 мая по 30 августа открыты для экскурсионного посещения. В Доме худож-

ника с 1 июня разместится выставка «Портреты домов и улиц», в Новом-старом доме — экспозиция «Искусство кровли»; в Бирюзовом доме - архитектурно-строительная выставка «Правила и ужасы Плёса». Дом Шаляпина этим летом будет доступен только для наружного осмотра. Гости смогут побывать на видовой площадке рядом с домом и осмотреть заложенный знаменитостями в 2015 году маленький сиреневый садик — серенгарий.

Третья часть Музея деревянного зодчества -Домик под горой с амбаром, крытым дранкой (у Верхнего моста через Шохонку).

етвёртая и заключительная часть усадьба на Юрьевской. Дом Крыловых, запечатлённый на знаменитом цветном снимке царского фотографа Прокудина-Горского, внешне не изменился, но стал весьма комфортабельным (в этом смогут убедиться его арендаторы). Дом Никанора Векшина тоже присутствует на старинных фото Плёса. Амбар – точная копия сгоревшего несколько лет назад амбара из усадьбы Миловка, памятника архитектуры XVIII века. В Доме у водонапорной башни можно попробовать пирогов из

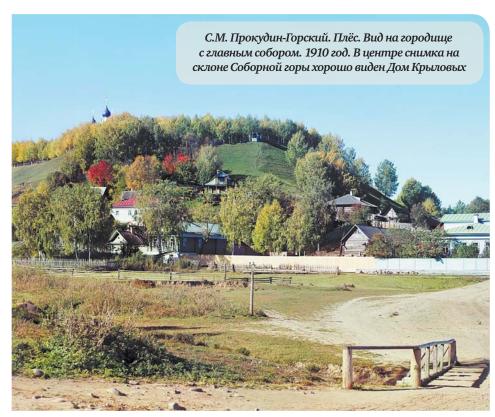
Очень близко к юрьевской части Музея деревянного зодчества расположены остальные четыре

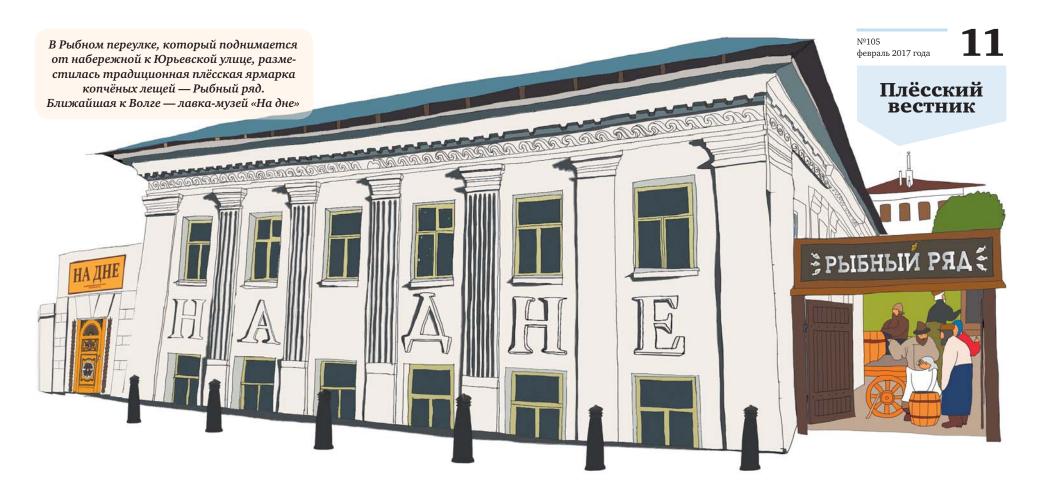
большой и красивой рус-

ской печи.

музея комплекса «Потаённая Россия»: Музей «Вода и мир», Музей истории набережной, Музей плёсской рыбы и Музей дракона. Мы рекомендуем продолжить прогулку по Потаённой России по одному из двух маршрутов. Первый такой: от Домика под горой или от Дома у водонапорной башни подняться на Соборную гору и, пройдя по воображаемым стенам деревянной крепости XV века полный (или почти полный) круг против часовой стрелки и насладившись панорамными видами на Волгу и Заречье, спуститься в бывший крепостной ров (теперь Проездной переулок) и направиться к Торговой площади, при входе и въезде на которую вас ждут коптильни Рыбного ряда — часть Музея плёсской рыбы.

торой маршрут от Домика под горой проще физически (без серьёзных подъёмов и спусков) и ориентирован не столько на созерцание панорамных видов, сколько на изобилие архитектурных впечатлений и музейной информации. Он проходит через старую лодочную станцию по улице Стрелка (бывшей Γa ванской) до Голландского домика и далее на запад по набережной. На этом пути вы начинаете знакомство с Музеем «Вода и мир» (лодочная станция), осматриваете основные объекты Музея истории набережной (от Голландского домика до Кофейни). знакомитесь с одной из экспозиций Музея дракона, посещаете нижнюю часть Рыбного переулка и Рыбного ряда (основа Музея плёсской рыбы) и в здании Яхт-клуба осматриваете основную экспозицию Музея «Вода и мир».





Глава вторая Музей плёсской рыбы

Музей плёсской рыбы расположен по нескольким адресам в иентральной части Плёса, занимает значительные площади (чего стоит иелый Рыбный переулок в составе музея!) и со всей возможной полнотой раскрывает тему удивительного местного гастрономического феномена — копчёного леща. О плёсской рыбе вообще и о леще в особенности этот музей в составе комплекса «Потаённая Россия» знает, кажется, всё. Живые музейные экспозиции воздействуют на все органы чувств посетителей: визит, как правило, заканчивается (а может и начинаться!) дегустацией вкусного экспоната...

оссозданный Рыбный ряд в Рыбном переулке (между Набережной у дома 29 и Юрьевской у дома 7) научно-художественная реконструкция средневековой организации рыбной торговли в Плёсе, и не только по форме, но и по существу. Рядовичи Рыбного ряда, как в старину, строго соблюдают правила заготовки рыбы, её копчения и торговли ею. Кроме всего прочего, Рыбный ряд — эффективное средство борьбы с подделками знаменитого плёсского копчёного леща. При этом возрождение в рамках Музея рыбы средневековой дисциплины плёсского коптильного и рыботоргового промысла полностью соотносится с современными требованиями к гигиене: в Рыбном ряду регулярно дежурит

врач Приволжской ветеринарной станции.

Экспозиции в верхней и нижней частях Рыбного переулка: центральная экспозиция Музея рыбы по Юрьевской 7, историческая лавка «На дне» в нижнем этаже памятника архитектуры «Дом Грошева» (Советская наб., «Лавка Тихомирова» и музей-кварбраконьера Аскольда Тихомирова в памятнике архитектуры «Дом Тихомирова» (Со-

ентральная позиция Музея рыбы в нижнем особняка Дымовых (Юрьевская, 7) повествует об истории средневеково-

ветская наб., 27).

леща, даёт посетителям первоначальную теоретическую подготовку по предмету «технология копчения» в объёме плёсской

го рыбного промысла на Руси, демонстрирует макеты древних орудий лова, рассказывает о биологии

> ем — углами и рожками с лещом, а также копчёной рыбой «о-натюрель», развесным филе леща, удобно упакованными наборами для пикников. Закусочная «Лещ и Люля» - ещё одно новое за-

начальной школы...

«Сытный угол»

съестная лавка рядовичей

Рыбного ряда в бывших

Мучных рядах, торгую-

щая фирменным угощени-

говой площади, которое войдёт в состав Музея рыбы. Закусочная будет предлагать короткое меню из четырёх блюд, в числе которых натуральный плёсский лещ, филе леща с картошкой, люля-кебаб из баранины и люля-кебаб из цыплёнка.

ведение на Тор-

«Печём-коптим» следующая точка нашего маршрута. Здесь мы увидим действующие коптильни, коптильщиков в характерной одежде, осмотрим интерьер дома знаменитой коптильщицы Хионии Протокиной, старинную деревянную лодку, а также сможем попробовать филе леща в составе разных блюд. «Печём-коптим» — ресторан-бистро, специализирующийся на обслуживании туристических групп и недорогих банкетах.

точка, наиболее удалённая от Волги и ✓ ▲ набережной, — Троицкий двор, «трактирное заведение со сдачей внаём столов» напротив автостанции. Площадка для отдыха и пикников, кафетерий, буфет, пиво, продажа копчёной рыбы. Трактирная изба с застеленными клеён-

кой столами, устроенная по принципу «самообслуживания», - смысловой центр Троицкого двора. На Троицком дворе можно будет и купить, и съесть копчёную неразделанную рыбу, здесь будет для этого обширная зона пикников со специализированными рыбными столами. Троицкий двор — то место, где каждый сможет попрактиковаться в непростом искусстве разделки копчёного леща, чтобы затем здесь же торжественно лакомиться им в компании друзей или в семейном кругу.

В следующем номере мы опубликуем третью главу рассказа о музеях «Потаённой России», повествующую о музее «Вода и мир». Мы пройдём от лодочной станции на Шохонке до Плёсского яхт-клуба и отправимся на водную прогулку.

Фото Юрия Комарова



В комплекс Дворца входят разнообразные постройки XV-XIX веков — парадные церемониальные залы, Грановитая палата, Терема и императорские покои.

последних и началось наше знакомство с Дворцом. Нас провели в Собственную полови-

После возложения цветов в Архангельском соборе века). Именно там промы побывали на уникальной экскурсии по Большому водили все самые важные торжественные церемонии, Кремлёвскому Дворцу, куда можно попасть только по устраивали праздничные предварительной записи и специальной договорённости

Плесяне в Кремле

положения, принимал там

иностранных послов (эта

ную царя, примыкающую к

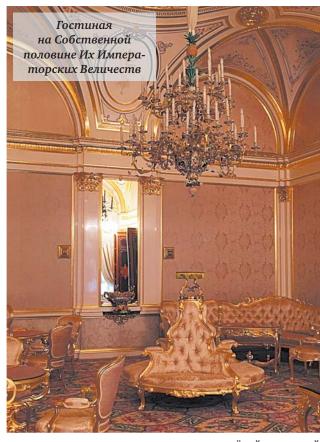
допетровских

спальне.

Запомнится на всю жизнь

пиры и парадные приёмы в XVI и XVII веках. Своё название палата получила потому, что её фасад облицован гранёным камнем. Вот так плесяне позна-

комились с недоступными для обычных туристов залами, палатами, теремами и покоями Кремля. Эта экскурсия — бесценный подарок для всех любителей русской



ну — личные апартаменты Николая II и Александры Фёдоровны, в которых императорская чета останавливалась, приезжая в Москву. Анфиладу открывает столовая в строгом классическом стиле, за ней следует изысканная светлая гостиная, в центре которой круглый диван-пате (со спинкой в центре круга) и над ним люстра, увенчанная ананасом из фарфора. Следующая комната самая роскошная - красный кабинет императри-



Плёсский вестник

Учредитель: ООО «Издательский дом «Плёсский вестник»

цы с золочёной лепниной и огромными зеркалами. Двери, мебель и старинное пианино украшены инкрустациями из ценных пород дерева, перламутра, черепахи и бронзы. Наконец, розовый будуар императрицы с малахитовым камином и чудесная спальня, стены и мебель которой обтянуты голубым шёлковым муаром. Дальние комнаты анфилады - кабинет и приёмную императора — нам в этот раз не показали.

Осмотрев комнаты последнего императора России, мы перенеслись ещё более чем на два столетия назад — в Теремной дворец царя Алексея Михайловича. Охватило удивительное чувство, что время остановилось, вот-вот войдут бояре, и царь выйдет к ним на совещание. Но пока тишину нарушает только скрип половиц, а вокруг полумрак с отсветами от цветных стёкол на окнах.

Пятиярусный пятиэтажный) Теремной дворец сейчас скрыт от взоров более современны-

Главный редактор: Сергей Шевцов

Nº 105 20.02.2017.

Время подписания в печать

по графику — 16.00. Фактиче-ское — 18-00 Тираж 1000 экз.

Бесплатно.

личественно выглядели тацарская палата, кстати, кие высокие Терема в XVII вдвое меньше зала засевеке. Мы прошли через даний Плёсского Совета). анфиладу царских жилых Затем идёт красно-золотая Комната — так прежде покоев, расположенных на называли кабинет. Лишь ближние бояре могли поутру, «уждавъ время», войти туда, чтобы бить челом Государю. В красном углу стоит покрытое бархатом Царское кресло. За кабинетом — уютная царская опочивальня. Мы не увидели только небольшую молель-

ми зданиями, но можно

представить, насколько ве-

Вид на Теремной дворец из окна комнаты, где проходило торжественное чаепитие

четвёртом ярусе. Стены и сводчатые потолки комнат покрыты многоцветными росписями, подоконники резные деревянные, стоят изразцовые печи. В Передних проходных сенях бояре собирались, в Передней палате царь слушал их доклады и давал праздничные «столы», а также, крайне

Адрес редакции: Ивановская область,

Приволжский район,

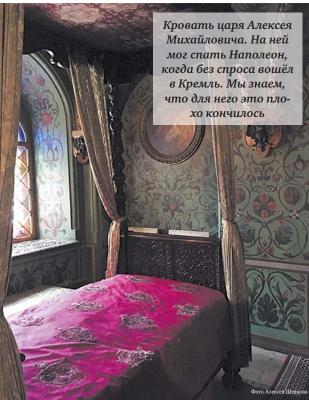
г.Плёс,

ул. Советская, 45

Издатель: ООО «Издательский

дом «Плёсский вестник»

царских покоев мы прошли в величественные парадные залы Большого Кремлёвского дворца, которые часто можно увидеть по телевизору. В сверкающем золотом Александровском и огромном Георгиевском залах проходят церемонии награждения, в последнем Президент также обращается с ежегодным посланием к Федеральному собранию. Самый



красивый зал — тронный редко, в знак особого рас-

> Ивановская область. Приволжский район, г.Плёс, ул. Советская, 45

> > Газета отпечатана в типографии «А-Гриф», г. Иваново, ул. Красной Арми́и, д.7А

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Ивановской области. Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ37-00172.

По вопросам публикании объявлений и рекламы: 8 (980) 692-77-75.

Электронная версия на сайтах www.pliosvestnik.ru www.plios.ru, e-mail: pliosvestnik@mail.ru

Здесь устраивали торжественные обеды и Иван Грозный, и Сталин, и Брежнев, и Путин Андреевский. В советские годы его разрушили вместе с Александровским и сде-

лали на их месте зал заседаний Верховного совета СССР. К счастью, в 1990-е оба зала восстановили в их первоначальном

Владимирского зала через Свя-



истории и старины — запомнится на всю жизнь.

БОЛЬШОЙ

Анастасия Шевцова

