

Шоколадный музей “Nikolya” в Новосибирске. 11 августа 2015.

Исследователи из Университета Антверпена в Бельгии обнаружили, что запах шоколада в книжных магазинах стимулирует людей покупать любовные романы и кулинарные книги.

Кулинарный Эдем: <http://kedem.ru/news/n2013-08-27-09-00-41/>

О том, что в Новосибирске откроется “Музей шоколада”, я узнала от Гали Курляндчик. С ней мы встречались 5 августа и бродили по центру Новосибирска. А перед тем Галочка со своими родственниками побывала в Художественном музее на Выставке иллюзий. Там им сообщили, что на следующий день произойдет “сладкое” открытие и пригласили на это мероприятие. Можно считать, что я получила ПЕРВОЕ “редакционное задание”. До сих пор я занималась отсебятиной.

“Музей шоколада *Nikolya*” – это не музей. Это 700 килограммов шоколада, которые в виде уникальных изделий путешествуют по городам и весям. Это выставка, которую я посетила, а потом уже, в свойственной мне манере, начала искать подробности.

Первое. Как Вам такой анонс на новосибирской странице сайта:

<http://kudago.com/nsk/event/muzej-shokolada-nikolya/>

Тем не менее, уральскую столицу “накрывает” именно такое количество сладкого лакомства. На знаменитой выставке будет и другая вкуснятина, которая служит Николаю Попову, автору шедевров...

Нам тут то и дело пытаются поменять часовой пояс, отодвинув на Восток, а мы уже, оказывается, к Уралу приблизились.

Второе. Автором всех экспонатов выставки является симферопольский шоколадье

Николай Попов, который, как он сам про себя говорит, *не художник, не скульптор, не лепщик, а обычный человек: повар, кондитер. Никакой связи с искусством нет.*

Мама и бабушка, работавшие на кондитерской фабрике, отговаривали Николая от “кондитерского дела”. Потомок кондитеров их словам не внял. Получил образование инженера-технолога общественного питания. И сначала работал поваром, шеф-поваром и директором ресторана.



Началось все с бельгийского шоколада, который однажды дали ему попробовать. После этого он бросил все, ушел с работы и начал воплощать в жизнь свою мечту о шоколадном кафе. **И занимается им уже 20 лет.** Название сладкому делу “Nikolya” придумали друзья крымского кондитера. Однако это свое имя он привез из Франции. Там, в Академии шоколада, русского Попова впервые начали звать Николя. С тех пор и музей, и кондитерская живут под одним логотипом.

Экспонаты Музея шоколада Н. Попова существует столько, сколько хранится материал, – через два года нужно делать новую. Столько времени и уходит на **полное обновление** экспозиции.

Третье. Теперь собственно о Музее шоколада.



Начну с того, что поразило мой дамский взгляд больше всего. Это не куклы, зверушки и даже не картины. Это **слесарно-столярные инструменты**. Композиция “Инструменты” выполнена из шоколада с использованием форм ручной работы, с применением пищевого золочения. На создание таких предметов Попову требуется около ПЯТИ дней.



Меня поразило чрезвычайное сходство с натуральными гаечными ключами, пассатижами, отвертками. Эх, газовый ключ не вошел целиком на фотографию.

Картины из шоколада представлены разные. Сам автор говорит: “У меня хорошо получается копировать работы, мне нравится все эти работы воплощать из шоколада или сладких изделий”.

Я рассматривала пристально. На мой взгляд, работы представлены разного качества.

Тексты, поясняющие ту или иную картину, приблизительно таковы: “Композиция “Картина шоколадная”. Основа – шоколадная плита весом 3 кг, изготовленная вручную. Рисунок выполняется черным, молочным и белым шоколадом. Состав: шоколад, марципан”.

Ниже образцы сладких копий известных картин. Лично мне показался наиболее сходным с оригиналом “Крик” Эдварда Мунка, даже невзирая на то, что в оригинальном варианте небо было красным, да и угол зрения немного иной. “Прекрасная шоколадница” Лиотара тоже хороша. Но

на картине много изящных штучек (кружева, рисунки на чашке), которые шоколадными средствами изобразить трудно.



Портрет Екатерины II по Левицкому получился очень условным. Я понимаю, что все это сделать чрезвычайно трудно. Но я зритель. И у меня МОЯ оценка.

Картины, расположенные ниже, я не могу сравнить с оригиналами. Видимо, потому они



мне понравились. Особенно зебры.



Эти две забавные “шоколадки” взгляд зацепил тоже. То ли сюжеты хороши, то ли “незамысловатое” воплощение.



О пояснительных вывесках. Увы, они *не шоколадные, просто на коричневой бумаге выполнены*. Но тексты полезно-познавательные. Сковорода с глазуньей, по-моему, колоритна.



Пиво и рыбки, на мой взгляд, “не живые”. Пельмени понравились больше. Но... Я же помню те пельмени из шерсти, сделанные Ириной Андреевой. О выставке Андреевой я писала в июле 2013 года. А пельмени из валяной шерсти видела позже, в декабре 2014 года. Сличайте. *Правда, шерстяные хороши?*

Экспонаты, представленные дальше, имеют свою, как говорят работники музеев, “целевую аудиторию”. У “Дамского набора” тормозят бабушки с внучками дошкольного возраста. При



мне с восторгом барышня тыкала в розовую сумочку, уверяя бабушку, что именно ЕЕ нужно сфотографировать. А мне понравились перчатки.

Мальчики, конечно же, сидят на корточках (экспонаты выставлены на нижних полках стендов) возле *мечей и кинжалов, пистолетов, танков* и т.п. У меня получилась темная фотография с оружием, потому я вытянула танк с сайта http://otzovik.com/review_2313777.html.



А миниатюрные книги – это для Ольги Логиновой и членов клуба, о котором она периодически рассказывает.

Пояс Витовта, найденный в 90-е годы прошлого века на территории Белоруссии, находится в частном владении российской компании "Союзтехсервис". При этом пояс не может покинуть территорию Беларуси, так как занесен в Государственный реестр историко-культурных ценностей высшей категории.

А шоколадную версию во всем мире могут разглядывать граждане, интересующиеся историей XIV века.



Собачки и прочие зверушки забавны. Чьим вниманием они пользуются? Видимо, детским.



Ниже то, что еще захотелось сфотографировать по разным причинам и о чем решила написать.

Экспонаты из *Оружейной палаты и Алмазного фонда.*



Основой для этих регалий является шоколад, на который наносится пищевое золочение, а потом уже украшения из марципана и сахарного драже. На выполнение каждой короны у автора уходило пять дней.

Прочитала, что шоколадная диадема (из белого шоколада) весит всего 30 граммов – это одна столовая ложка шоколада

(<http://www.om1.ru/news/freetime/62472/>).

Подушечки, на которых установлены короны, я сначала приняла за обычные подушечки-подставки. Оказалось, что они *съедобны – это шоколад, обтянутый марципаном.*

Представить такую выставку без *яиц Фаберже* я и не рассчитывала. Таких экспонатов собрана целая коллекция. Одни яйца – это точные копии тех яиц, что хранятся в музее Санкт-Петербурга, другие были созданы просто “по теме” из темного и белого шоколада.



Помимо экспонатов на выставке есть довольно интересные пояснительные описания и исторические справки.

Музей шоколага Nikoluxa



В начале XIX века горячий шоколад продавался в аптеках как средство для сил и бодрости. Вопреки популярным представлениям о «шокоголиках», нет никаких свидетельств того, что шоколад способен вызывать болезненную аддикцию. Причины повышения настроения, вызываемого шоколадом, до сих пор окончательно не объяснены

Музей шоколага Nikoluxa



В 1875 году Даниэль Петер из Веве после многих неудачных экспериментов, наконец, сумел, добавив в число компонентов сухое молоко, получить первый молочный шоколад; вскоре производство этого продукта наладил его партнёр Анри Нестле. Ещё через 4 года другой швейцарец, Родольф Линдт, первым освоил конширование шоколадной массы. Эти открытия позволили швейцарским кондитерам надолго стать законодателями мод в производстве шоколада.

Музей шоколага Nikoluxa



В начале XIX века горячий шоколад продавался в аптеках как средство для сил и бодрости. Вопреки популярным представлениям о «шокоголиках», нет никаких свидетельств того, что шоколад способен вызывать болезненную аддикцию. Причины повышения настроения, вызываемого шоколадом, до сих пор окончательно не объяснены

Музей шоколага Nikoluxa



В 1875 году Даниэль Петер из Веве после многих неудачных экспериментов, наконец, сумел, добавив в число компонентов сухое молоко, получить первый молочный шоколад; вскоре производство этого продукта наладил его партнёр Анри Нестле. Ещё через 4 года другой швейцарец, Родольф Линдт, первым освоил конширование шоколадной массы. Эти открытия позволили швейцарским кондитерам надолго стать законодателями мод в производстве шоколада.

Музей шоколага Nikoluxa



Марципан (нем. Marzipan, итал. marzapane) — смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа (или сахарной пудры). Если вместо миндаля используются абрикосовые косточки (реже персиковые), кондитерский продукт называется не марципаном, а персипаном. Иногда марципаном называют также массу из других орехов, а также изделия с ней. Например, в России распространены булочки-«марципаны» с арахисом.

Музей шоколага Nikoluxa



Современный период в истории шоколада открыл голландец Конрад ван Гутен, запатентовавший в 1828 году недорогой способ выжимки масла какао из какао тёртого. Это открытие позволило создавать твёрдый шоколад, который постепенно вытеснил из рациона европейцев шоколад жидкий. Принято считать, что первый плиточный шоколад был произведён в 1847 году на английской кондитерской фабрике J. S. Fry & Sons.



Маски для венецианского фестиваля разнообразны по использованному материалу и по форме.



Кстати, все, что представлено в музее, сделано исключительно руками Николая. Никто больше не прикасается к созданию шоколадных произведений искусства. Сам шоколадье признается, что когда он творит, рядом нет никого, он закрывается ото всех. Его работа хоть и очень сладкая, но довольно сложная, кропотливая. А вот перевозить выставку из города в город еще сложнее. Для перевозки используется специальная современная термоупаковка, а большинство экспонатов разбираются, чтобы их можно было транспортировать. Бывают случаи, когда шоколадные изделия не доезжают.



Самым сложным экспонатом является шоколадная **Эйфелева башня высотой 2 метра и весом 45 кг**. Она состоит из 520 деталей, которые не склеиваются между собой, чтобы потом ее можно было разобрать и привезти в другой город. Ее называют жемчужиной выставки. Меня же больше заинтересовал белый рояль. Видимо, поставить его на шоколадные ноги нельзя. Да и прикрепить шоколадную крышку **ОЧЕНЬ** трудно.

Шашки и шайбы из **“Спортивной композиции”**, я думаю, изготовить может и менее опытный ваятель. С клюшкой – сложнее. А вот за выполнение шахматных фигур лично я бы уже не взялась.



Все экспонаты на выставке вполне съедобны, правда, есть их нельзя, да никто и не собирается. Выставки в разных городах открываются с поедания специальной огромной шоколадной плитки. Желающие могут купить сувениры, которые можно скушать. Я тоже купила. В подарок. Кинжал.

О Николае Попове и о выставке Музей шоколада Nikolya в Омске можно прочитать здесь: <http://antenna7.ru/events/v-omske-poyavilas-eyfeleva-bashnya>.

А если захотите принять шоколадную ванну, то вот рецепт.

Музей шоколада Nikolya

Шоколадная ванна

Состав качественного шоколада чрезвычайно богат полезными веществами, и ванна с ним оказывает ряд полезных действий на кожу и организм в целом:

- он тонизирует и поднимает настроение, активизирует выработку гормона радости, помогает справиться со стрессом и снизить напряжение тяжелого рабочего дня;
- помогает избавиться от первых признаков целлюлита, и уже это – весомый аргумент в пользу шоколада;
- способствует выводу токсинов и шлаков, что нормализует клеточный обмен веществ и в свою очередь эффективно не только в борьбе с целлюлитом, но и лишним весом;
- питает и смягчает кожный покров, подтягивает кожу и повышает её упругость, в то же время наполняет клетки кожи необходимыми микроэлементами, шоколадная ванна также глубоко очищает кожу, уменьшает проявления угрей, сужает расширенные поры;
- снимает раздражение кожи и активизирует процессы регенерации клеток, не только ускоряя заживление незначительных царапин, но и способствуя омоложению кожного покрова (благодаря чему шоколадные ванны рекомендованы в качестве дополнительного ухода за зрелой, увядающей кожей);
- ну и помимо всего перечисленного, такая ванна оставляет на коже приятный аромат и легкий оттенок загара, скрывая тем самым нарушенную пигментацию кожи.

В самом простом рецепте для приготовления шоколадной ванны используют порошок какао, где 200 грамм порошка заливают одним литром горячей воды и тщательно размешивают. Полученную смесь и выливают в подготовленную ванну. Рецепт можно обогатить, добавив в шоколадный напиток 3-4 капли любимого эфирного масла.

Галочка, спасибо за наводку! Правда, я не нашла нигде, до какого времени будет работать Музей шоколада.