

Кондитер из Териок

Александр БРАВО

В Зеленогорске на частном участке во время земляных работ был обнаружен большой фрагмент гранитного надгробия Карла Трубе.

Карл Мартынович — петербургский немец, потомственный булочник, считается если не создателем, то самым известным производителем «Александровского пирожного» — такой песочной полоски с яркой прослойкой и глазурью. Его сын Фредрик, продолживший семейное дело, по поводу качества своей продукции говорил: «Никакого чуда, используйте много масла, много муки, немного дрожжей и кусочек вчерашнего теста. Немного шафрана. Мука — только качественная. Нужно умение и много масла, настоящего масла. Никакого маргарина, только натуральное масло».

Еще до революции Карл Трубе переехал в Териоки, стал здесь одним из самых известных кондитеров. Похоронен он был на местном лютеранском кладбище. Как его надгробие попало на частный участок? Версия одна, и очень простая. К сожалению, после войны на Карельском перешейке камни с финских погостов использовали в хозяйственных целях... На нынешнем кладбище Зеленогорска есть памятник утонувшим финским рыбакам, к нему же принесены также сохранившиеся надгробия с прежнего лютеранского некрополя. Туда же планируется поместить и надгробие Карла Трубе.