

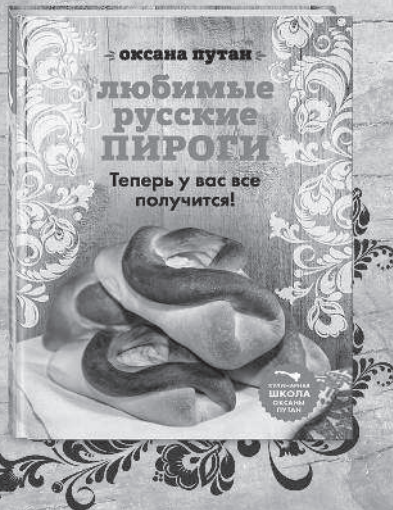
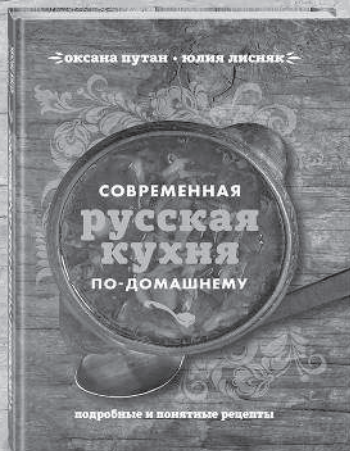
СЕРИЯ КНИГ

«КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА ОКСАНЫ ПУТАН»

Если вы хотите узнать, что такое современная русская кухня – следуйте за мной, страница за страницей. Я научу вас готовить самые простые и наиболее распространенные русские блюда.

Вы откроете для себя много нового. Познакомитесь не только с историей разных блюд, но и с приемами и хитростями, облегчающими их приготовление.

Оксана Путан





Оксана Путан

кулинарная книга

МОЕЙ
БАБУШКИ

#бабуляжги

невысокая кухня и всякое нитьё



МОСКВА
2018

Содержание

#бабуляжги	7
Про меня и про работу.....	8
Про учителей	16
Про хлеб	26
Про тесто	38
Про блины	48
Про пельмени	62
Начинка	71
Способ 1. Старинный.....	73
Способ 2. Современный	73
Способ 3. «Ленивый» современный	74
Пельменный запас. Стратегический	75
Про творог и сырники.....	82
Варим творог без печки.....	88
Про рутину.....	100
Про оладьи	116
Про супы	122
Про яйца.....	154
Про рыбу	170
Про мясо и котлеты	190
Про овощи	216
Ну и огурчик вдогонку	227
Важные вещи	234

от автора

Эту книжку я написала для моей внучки Эвелины. Ей всего три годика, и я её почти не вижу – бабушка-наседка из меня не получилась, увы, и живем мы в разных странах. А вдруг у меня никогда не будет шанса рассказать именно ей то, что я уже успела рассказать всему свету?

Поэтому я буду сидеть вечерами и писать книжку для моей девочки. Вот этими вот своими бабушкиными (поверить не могу) ручками. И пусть эта книжка так и называется «Кулинарная книга моей бабушки». Varför inte?

А ещё эта книга для тех, кто только учится готовить. Я открою вам много профессиональных секретов, которые очень упростят процесс приготовления. И я научу вас не бояться. Вместе со мной у вас все получится.

#бабуляжги



Традиционно бабушка обязана научить внуку готовить и рукодельничать. И я могу научить тебя готовить легко, практически танцуя. Все, что тебе надо знать, чтобы в любой момент превратиться в богиню кухни, — тут.

Это твоя персональная тыква, которая в нужный момент превратится в карету. И даже если ты не сделаешь кулинарию своей профессией, как я и твоя мама, вдруг когда-нибудь в жизни настанет момент, когда тебе захочется кому-то сделать вкусно.

И вот тогда ты вспомнишь, что где-то на антресолях или в уголке книжной полки стоит приятная на ощупь книжка, которую твоя непутевая бабулечка написала лично для тебя. Позаботилась!

ПРО МЕНЯ И ПРО РАБОТУ



Мама моя готовить не любила и не умела. Делала это просто потому, что семью надо кормить, и особо вкусом не заморачивалась. Отец, наоборот, готовил вкусно, но очень редко (служба). Класса с 5-го меня начали подолгу оставлять дома одну.

Мать с братом уезжала к родителям в деревню, а отец пропадал в части или неделями где-нибудь в степи «на тревоге». Перед тем как пропасть, он добросовестно выполнял свой родительский долг – варил огромную кастрюлю вкуснейшего борща с фасолью и огромный тазик жареных котлет.

В первый же день с помощью подружек запасы уничтожались, и дальше приходилось кормиться самостоятельно.

Лет в 13 я уже умела готовить вкуснейший суп из сухих грибов, тончайшие блинчики с кружевным ободком, тот же самый борщ. Без страха могла поджарить себе тех же котлет или просто кусок мяса. Это был город Ясный Оренбургской области. Время было советское, продуктовый набор – однообразен.

Офицерские жены, матери моих подруг, от скуки или по необходимости щеголяли друг перед другом своими кулинарными талантами. А я к седьмому классу чувствовала себя с ними на равных.

Потом отец демобилизовался, и мы переехали в Кривой Рог. Там было все по-другому: фруктовое изобилие, и вкусы другие, и другие возможности. Одно только воспоминание о варенье из лепестков роз с молодым очищенным от пленки грецким орехом чего стоит. А абрикосовое варенье? Из абрикосов вынимались косточки, из косточек доставались ядрышки, которые потом вставлялись обратно в абрикос, и из них варили удивительного вкуса варенье с целыми ягодами.

Мое шестнадцатилетие мама решила отпраздновать с размахом. Но не знала, какой и как готовить стол. Моя подруга и ровесница Рита Гулаенко сказала: «Нет проблем, тетя Маша, я все сделаю». И ведь сделала прекрасный стол (шестнадцатилетняя девчонка!). Вот это-то меня и закусило. Готовить-то я могла не хуже её...но вот так – организовать торжество, приготовить-оформить...это уже другое дело. И я решилась. Это не было завистью, это было желанием научиться.

Бросила техникум, где училась на электрослесаря, и пошла в ПТУ на повара, а через год закончила



училище на отлично с пятым разрядом.

Потом был кондитерский цех, где я полгода добросовестно «ваяла розочки» – украшала торты.

Потом мы переехали на Сахалин. Сахалин – это другая жизнь, другая кухня. Это морепродукты в изобилии, корейские изыски. Там я стала работать официанткой в ресторане «Холмск». Единственный в то время ресторан в портовом городе – это что-то. Старая общепитовская закваска. Хоть там и не приходилось принимать самостоятельных решений – на каждый огурец в конторе сидело по четыре технолога, но это была замечательная школа. Так сейчас нигде не учат. Все, что касается профессиональной этики, добросовестного отношения к работе, – оттуда.

А потом я пошла работать в море. Первый пароход – круизный «Юрий Трифонов». И там мне опять очень повезло в профессиональном плане. Ну как «повезло»? Просто меня очень невзлюбила моя шеф-повар. Она превратила мою жизнь в нескончаемый кошмар: стала составлять мне такое дневное задание, что Золушка рядом со мной выглядела бы неумехой и бездельницей.

Но худа без добра не бывает. С одной стороны – каторжная работа, зато с другой – волшебная Япония и необыкновенная Южная Корея.

В Токио каждый день по несколько часов я проводила в обычной кондитерской на Гинза. Там в стеклянной витрине работали два кондитера – молодой и пожилой. Я просто заходила и смотрела на то, что и как они делают, приоткрыв рот, онемев от восторга. Потом они даже стали меня узнавать, здороваться и иногда, уловив мой интерес, проводили молчаливые «мастер-классы», замедленно показывая, как делается то или иное украшение. И то упорство, с которым со мной воевала моя «шахиня» (шеф-повар), тоже принесло свои результаты. Я научилась ничего не бояться, я уверенно чувствую себя на любой кухне. После такого – ничего не страшно.

Потом были другие пароходы и другие страны. И везде я пыталась хоть что-нибудь впитать, хоть чему-нибудь научиться.

Я научилась готовить даже при семибалльном шторме, а это не так-то просто и очень даже опасно для жизни. Я даже научилась печь хлеб из муки 8–10-летней давности. (Чесслово! Периодически в бомбоубежищах менялись запасы, старые запасы, с истекшим сроком годности положено было уничтожать, но каким-то образом они оказывались на судах или в воинских частях). И, самое главное, я научилась готовить вкусно и красиво. И легко, без лишних телодвижений.



Потом очередное замужество и – прощай море. Пять лет я отработала технологом и директором в частной пекарне. Сколько хлеба, сколько лично мной придуманных булочек выпечено за эти годы. Сосчитать, наверное, нереально.

Потом – Курган. Три года я проработала в лучших ресторанах и кафе. А потом духовный поиск – два года в приходской трапезной. Это гораздо более сложно, чем ресторан. Соблюдение обрядности. И мне приходилось накрывать столы, шикарные столы, не нарушая при этом устава поста. А это не так-то просто, я тебе скажу. Это был прекрасный опыт. Мне вообще в жизни повезло на опыт и учителей.

Сколько за эти годы было юбилеев, свадеб, больших офисных фуршетов и огромных приемов. Приходилось устраивать и архиерейские приемы, и кормить тысячи паломников. И я всегда слышала только искренние слова благодарности. Это очень важно, наверное.

Много лет меня очень огорчало то, что я, в отличие от своих подруг и ровесниц, не достигла высот в карьере. Я постоянно училась: то компьютерные курсы, то управленческая школа, то ещё что-нибудь. Но опять, опять и опять, как я сама это называла, «оставалась в кухарках».

И однажды поняла – а я ведь люблю свою работу, очень люблю. Я умею сотворить шедевр из «ничего», я иногда чувствую себя художником на кухне. Я никогда не напрягаюсь, когда готовлю что-либо, независимо от объемов. Я просто танцую на кухне. Я так себя ощущаю – как в танце. Это ведь здорово, что я – кухарка. Вспоминая притчу о талантах, – я сделала все правильно. Может, это и здорово, что на свет не родился очередной серенький конторский служащий, зато появилась отличная кухарка.

Кормить людей – вот, собственно, в чем смысл любой поварской работы, да и приготовления вкусной еды вообще. Всегда на первом месте должны быть именно они – конкретные люди, для которых ты сейчас стараешься. И только тогда работа начинает приносить удовлетворение.

А я со своей первой настоящей поварской работы мечтала сбежать ровно полгода каждый божий день. Я тебе расскажу, дорогая, как это было.