

Оксана Путан

кулинарная книга
МОЕЙ
БАБУШКИ

невысокая кухня и всякое нитьё



#бабуляжги

Кулинарная школа Оксаны Путан

Оксана Путан

**Кулинарная книга моей бабушки.
Невысокая кухня и всякое нытьё**

«ЭКСМО»

2017

УДК 641.55
ББК 36.997

Путан О. В.

Кулинарная книга моей бабушки. Невысокая кухня и всякое нытьё
/ О. В. Путан — «Эксмо», 2017 — (Кулинарная школа Оксаны
Путан)

ISBN 978-5-699-99739-8

Оксана Путан – повар, кулинарный блогер и автор многих кулинарных бестселлеров, по рецептам которой готовят легко и просто тысячи людей. Ее рецепты уникальны, никто не объясняет процесс готовки толковее и понятнее. Эту книгу Оксана написала персонально для своей внучки, и в ней все самое важное, что нужно знать о приготовлении еды в целом и главных блюд русской кухни в частности. С этой книгой вы точно научитесь и полюбите готовить. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99739-8

© Путан О. В., 2017
© Эксмо, 2017

Содержание

От автора	6
#бабуляжги	7
Про меня и про работу	8
Про учителей	12
Про хлеб	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Оксана Путан

Кулинарная книга моей бабушки

© Путан О. В., текст, 2017

© Камаев В. В., иллюстрации, 2017

© ООО «Издательство «Э», 2018

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 книгу 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

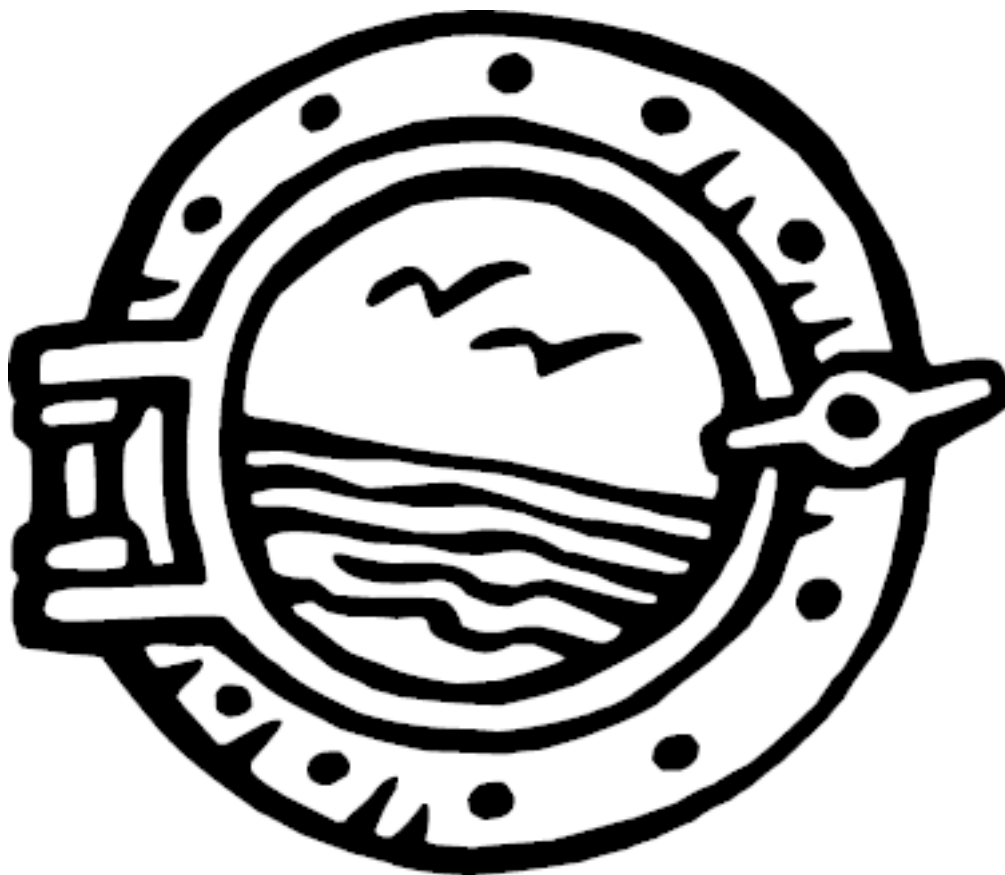


Традиционно бабушка обязана научить внуку готовить и рукодельничать. И я могу научить тебя готовить легко, практически танцуя. Все, что тебе надо знать, чтобы в любой момент превратиться в богиню кухни, – тут.

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). Класа 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 огромнейший 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 море-продукты 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. Хотя 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 неумёхой 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 семибальном 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, небольших 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.

Я научилась готовить даже при семибалльном шторме, а это не так-то просто и очень даже опасно для жизни.
Оксана Путан



Про учителей



Лучшим учителем в моей поварской практике была Таня Истомина, шеф-повар теплохода «Юрий Трифонов». И я её ненавидела. Впрочем, это было абсолютно взаимное чувство.

Как оно все случилось. «Юрий Трифонов» был очень «блатным» пароходом. Шел 94-й год, пароход ходил только в Японию или Южную Корею. И попасть туда просто так, с улицы, было невозможно. Люди давали немалые взятки, ждали месяцами, чтобы оказаться на этом судне. Достаточно сказать, что прачкой была жена начальника одного из отделов порта, а посуду мыла женщина, в береговой своей жизни занимавшая немалый пост в СЭС. Редко кто работал тут более полугода – слишком много желающих дышало в спину.

А я только что развелась; за время моего декретного отпуска Комбинат общественного питания, где я работала прежде, реорганизовали. Возвращаться из декрета мне было некуда, и я решила устроиться поваром в портофлот. На какое-нибудь небольшое суденышко с командой человек 10, которое акваторию порта не покидает и в 6 вечера можно смело топать домой.

Пришла я в отдел кадров, протянула документы кадровичке, Валентине Степановне. «Слушай, – говорит она, – мне на «Трифонов» позарез повар с пятым разрядом нужен. Пойдешь?». Я растерялась. С одной стороны – неслыханная халява. А с другой стороны – ребенок маленький (твой папа), и я совсем не на это рассчитывала. Да и визы для «загранзаплыва» у меня нет. «Виза – ерунда. Пока пароход месяц на перестое стоит, откроют тебе визу». Я сказала, что подумаю до завтра, но на самом деле мне просто нужно было у мамы отпроситься.

Мама сказала – иди, хоть мир посмотришь. Когда ещё выпадет такой шанс! Вот так и стала я моряком заграничавания. Все просто.

Надо сказать сразу, что хоть в моей трудовой книжке и значился какой-никакой поварской стаж, на самом деле опыта самостоятельной работы у меня не было. То я в кондитерском цеху розочки на торты лепила, то в суси-баре ошивалась, где японцы нас к плите не допускали и разрешали от силы кляр для темпуры венчиком смешать, то в общепите, по принципу: вот тебе стол, доска и ножик, а вот технологическая карта, шаг влево – шаг вправо – расстрел. А последний год перед декретом я вообще работала официанткой в ресторане «Холмск». По

тем временам – единственный ресторан в портовом городе. Тогда (молодежь и не поверит) столик в ресторане на вечер за неделю вперед заказывали. И, чтобы попасть на такую работу, нужно было выдержать конкурс (по 30 человек на место) и ещё полгода в учениках проходить. А потом и на разряд сдавать. Эх, нонеча-то не то, что давеча...

А тут – все иначе. Белый теплоход, другие люди. Совсем иные правила и порядки. Первый месяц было весело и легко. Я быстро втянулась, и мне было интересно. Но перед выходом в море у нас поменялся шеф-повар. Пришла Танька. И моя жизнь превратилась в ад.

Собственно, превратить жизнь повара в ад – пара пустяков. Надо лишь «грамотно» составить меню.

Я до сих пор не знаю, почему же она меня так невзлюбила. Причин тому может быть масса. Я была молода, глупа и хороша собой. И я была абсолютно случайным человеком. Кто-то бился, чтобы попасть на это судно, – а мне все досталось «за так». И потом Таньке позарез нужно было поставить на моё место своего человека. Но выгнать и списать меня она никак не могла. Не было у неё таких полномочий. «Я тебе такое меню буду ставить, что сама сбежишь», – заявила она мне как-то раз.

Перед выходом в море работников камбуза перетасовали под «новую метлу». Два повара встали на ресторан (всё лучшее пассажирам). Один повар на команду. Пекарь – отдельно. Мясник – отдельно. Два камбузных работника. Шеф-повар и завпроизводством. Я, само собой, попала на команду. Именно тут было самое слабое место – отзывы за любой косяк прилетали сразу.

Пассажиров на судне обычно было 120 человек. Команды – на берегу 69 человек. В море состав команды многократно увеличивался, так как в заграничье шли в составе экипажа всякие блатные личности. Числились они по судовой роли то «дублером механика», то «стажером прачки». И таких вот дублеров-стажеров набиралось вместе с основной командой до 150 человек.

Меню на команду Таня всегда продумывала очень тщательно. Обязательный омлет или каша на завтрак (никаких печенек) – и вставать приходилось в пять утра. Обязательно нарезной салат типа оливье или винегрета на обед. Никакой капусточки, которую можно пропустить через шинковку. Стой и режь, пока руки не отвалятся. И попробуй не успеть. Суп, второе и гарнир. Причем второе блюдо непременно из таких, что нельзя раскидать на противни и сунуть в духовку; приходилось стоять и понемногу жарить. Все остальные обязанности – типа взбивания майонеза и других общих заготовок – тоже оказались на мне. Ужин – не легче. На дневной чай выпечка тоже нечасто бывала (выпечку-то пекарь делает). На чай в меню планировалось что-то, что должна была готовить я.

Первую неделю я ревела. Приходила в каюту, садилась на пол и ревела от обиды и бессилия. Все видели, что я стараюсь и все делаю хорошо. Все видели, что Истомина ко мне просто придирается. Все тихонечко выражали мне своё сочувствие, но никто не пытался помочь или открыто поддержать. Никто не стал бы рисковать такой работой.

Я ходила, как зомби. Я засыпала, стоя в душе. Меня не радовала Япония. Да и что вообще может радовать, когда в город вырываешься на пару часов и при этом постоянно хочешь спать?

В какой-то момент я уже хотела плюнуть и списаться. А потом решила – хрен вам. Не буду. И стала учиться. Учусь я быстро. Через месяц я научилась планировать работу так, чтобы не было лишних движений. Я научилась так управляться с ножом, что могла делать нарезку с закрытыми глазами и с космической скоростью. Я научилась по максимуму упрощать себе задачу и старалась делать кое-что с вечера – таким образом, экономя время днем. Как только у меня всё стало получаться на «отлично», Татьяна поняла, что проигрывает, и пошла в бой с новой стратегией. По-прежнему составляя для меня каторжное меню, она начала перекраивать в рабочем порядке и меню ресторана.

Выглядело это примерно так. Я вечером шла на камбуз и видела в меню, к примеру, щи из кислой капусты. Капусту уже вынесли. И капуста – бочковая. С огромными лохмотьями кочерыжек и моркови. Я с вечера перебирала эту капусту, промывала и замачивала (заранее мелко покрошив для супа), чтобы днем лишь откинуть на дуршлаг, и ву-а-ля. Утром Таня смотрит – ого, капусточка готова. И тут же заменяет суп (любой) в ресторане на щи. Отдает в ресторан мою капусту, а мне выносят новую. Которую опять нужно перебрать – время, вымочить – время, и т. д. Если я с вечера замочила горох, то днем он непременно уйдет на ресторан. А на меня потом старпом орет: «Почему в супе горох по стенкам стучит?» Если я с вечера нарезала овощи на салат, то их утром ожидает переезд в ресторанный меню.

Справедливости ради стоит отметить, что, несмотря на гадкий характер, поваром Танька была потрясающим. Она на лету сочиняла блюда из новых продуктов, готовила легко и быстро, очень технично. В те времена таких профи было раз-два и обчелся. И я уже тогда знала, что именно так я хочу уметь работать и непременно этому научусь.

Полгода я проработала под таким вот прессом и действительно очень многому научилась. Это была отличная школа. Через полгода я привезла себе машину (именно это и было основной целью наших тогдашних «плаваний» в Японию) и списалась. Через пару недель я уже работала на новом пароходе, где училась печь хлеб и получала новый опыт.

Потом были другие пароходы, разнообразный опыт и веселые, и не очень, случаи и истории.

Теперь я – старая мудрая черепаха. Я заглядываю глубоко внутрь себя и понимаю – обиды нет. Есть благодарность. Бог, который рулит моей жизнью, послал мне именно такого учителя, которого я заслуживала. И именно такая ситуация меня смогла многому научить.

Не знаю, какие учителя встретятся в твоей жизни, но верю, что ты сможешь извлечь из их уроков максимум пользы.

Я же, для начала, хочу научить тебя печь хлеб. И вот почему: это невероятно простое волшебство. Постигнешь дзен хлебопечения – и можешь считать, что ты уже умеешь готовить ВСЕ. Потому что всю остальную сущность других продуктов будет так же легко понять. Бери и пробуй. Не получилось – выкинь, спрячь. Только на своих ошибках и научишься, так что совершай их почаще! После работы с живыми дрожжами разгадка всех остальных кулинарных процессов будет для тебя всего лишь восхитительным приключением. Бабушка знает, о чем говорит!

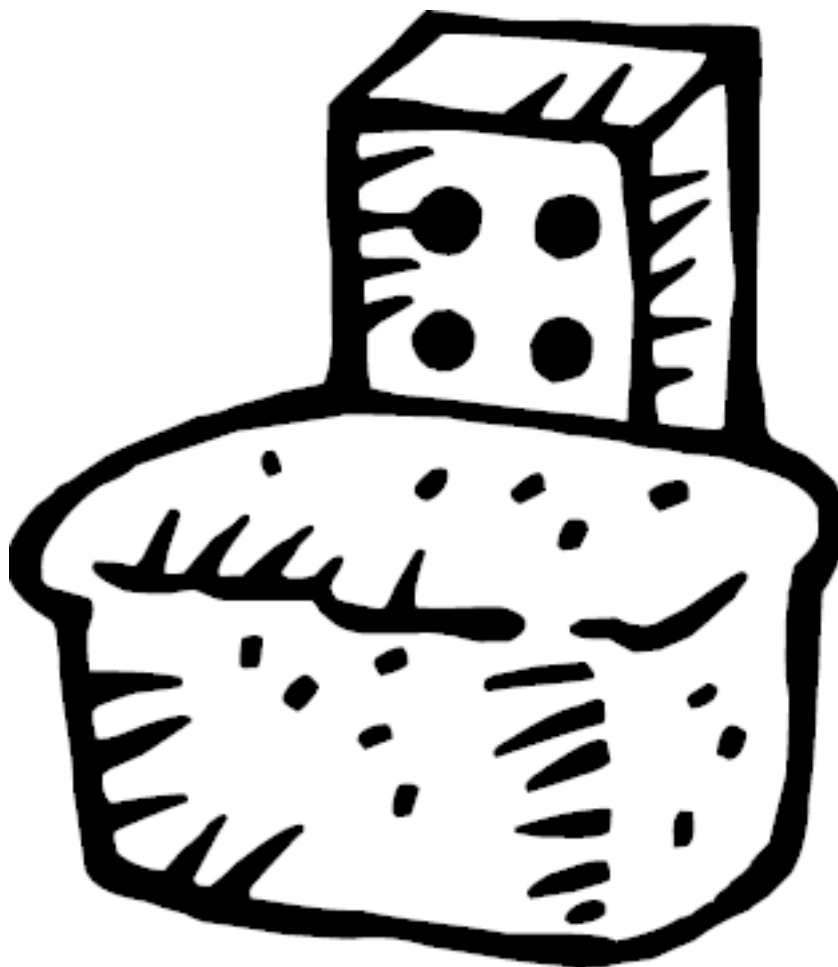
Плавали, как говорится, знаем!

Не знаю, какие учителя встретятся в твоей жизни, но верю, что ты сможешь извлечь из их уроков максимум пользы.

Оксана Путан



Про хлеб



Это душераздирающая история про то, как я училась печь хлеб. И начинается она с того, что я вовремя не прогуляла пару уроков биологии. Просто чудом не прогуляла. Это были первые уроки: один – про инфузорию, которая «туфелька», а второй – про дрожжи. Которые, как простейший организм, размножаются делением, вдыхая кислород и выделяя углекислый газ.

Ну вот, собственно, на этом мои познания в биологии и закончились. Ибо учиться тогда было совсем неинтересно. Пубертат полным ходом, тут уж не до инфузории-туфельки. Да, собственно, и про дрожжи-то с инфузорией я сразу же забыла. Вспомнила лишь, когда, как говорится, припекло.

А припекло сразу и очень серьезно.

– Хлеб печь умеешь? – вместо «здрате» спросил капитан.

– Ну теорию знаю, а печь не приходилось, – проямлила я, комкая в руках направление из кадров.

– Короче, так: три замеса разрешаю испортить, а потом хочешь не хочешь, можешь не можешь, а хлеб печь должна! – сказано мне было тоном, не терпящим возражений.

– Ха, три замеса! – подумала я. – Делов-то. За три замеса и мартышка научится. Чего там уметь?

Почему-то вспомнился приятель из бесшабашной юности. Тот в армии попал в музыкальную роту. На единственное вакантное место. Вакантное место предполагало, что он умеет играть на кларнете. А он духовых инструментов в жизни в руках не держал. На гитарочке бря-

цал, да. «Три дня, боец, вам на то, чтобы освоить инструмент. Иначе – стройбат». И что ты думаешь? Да в жизни у них не было в роте кларнетиста лучше.

До этого я отработала на «белом пароходе» – пассажирском судне. Там пекарь творил отдельно, и мы его не касались абсолютно. Семь человек на камбузе, и у всех своей работы хватало. А тут – маленький ПТР (приемно-транспортный рефрижератор), восемнадцать человек экипажа, включая меня и буфетчицу. Совсем другие условия и порядки.

И понеслось.

Замес первый. По учебнику.

Тесто в формах никак не хотело подниматься. По виду напоминало спекшийся пластилин. Бездыханный кусок пластилина. «Может, в духовке поднимется?» – подумала я и записала все 12 форм в нагретую духовку. Дверцу не закрывала – видела, что так делала пекариха на «Трифонове». Честно выдержала минут 20 формы с открытой духовкой, но тесто в них и не шелохнулось.

Через 45 минут я вытряхнула из форм двенадцать абсолютно черных кирпичей. Разрезала один – из середины вылилось сырое тесто. Полное фиаско. Поозировавшись, чтобы никто не увидел, я открыла кап. Это такой «мусоропровод», люк с выходом «в открытое море». Бульк, бульк, бульк...

Ровно двенадцать полновесных бульков.

Сумку в руки, и бегом в магазин за хлебом. Народу глубоко начхать на мои неумения. Народ требует хлеба и зрелищ на обед.

«Игорь, а как ты хлеб печешь?» – интересуюсь я как бы невзначай у повара точно такого же парохода, пришвартованного по соседству. Мы с Игорем давно знакомы, но признаться в том, что я полный профан в хлебопечении, мне почему-то стыдно. А хлебушек у него прекрасный. Самое время для шпионских расспросов. «А я туда картошку вареную добавляю», – говорит Игорь. «Это как?» – «Да вот мну толкушкой и добавляю к тесту». «ААААААА, – с видом знатока киваю я, – ну да, точно!».

Замес второй. С картошкой вареной. Результат – бульк, бульк, бульк – 12 раз. Чемодан-вокзал-Саратов. Сумка в руки – хлебный магазин.

Замес третий. С картошкой сырой, на терке измельченной (вдруг я что-то не так поняла). Результат – 12 бульков, сумка, магазин.

Завтра в море. А значит, что? Значит, хлебом надо запастись. И я делаю не одну, а целых четыре ходки в магазин, забивая полки в подсобке хлебом на две недели вперед. На свои деньги, естественно. А вечером сижу в гостях у Александры Григорьевны – ещё одной знакомой «моряцкой» пекарихи. (Я вообще ходить в гости в последние дни стала корыстно и целенаправленно. Только лишь к пекарям.) Так вот, сижу и ною: «Ну почему-у? Почему у меня ничего не получается? Я же всё делаю пра-а-вильно?»

«А ты не страдай. Толку от этого – ноль. И никого не слушай. Пробуй раз за разом. Чужие рассказы тебе не нужны. Они все будут диаметрально противоположные. У каждого – свой секрет и свой способ. И мука, и дрожжи в каждом случае разные. И вообще дело не в этом. Важно почувствовать тесто. И как только это случится – всё встанет на свои места. И ты сможешь печь хлеб и с плохой мукой, и с полумертвыми дрожжами», – изрекла Григорьевна с видом гуру, передающего науку ученику. А я ей не поверила тогда. Но эксперименты не прекратила.

Все две недели, что мы были в рейсе, я добросовестно каждый день замешивала тесто. И пыталась понять или «почувствовать». Самое смешное – пироги и булки у меня выходили превосходными. И тот же капитан, уплетая очередную булку, страдальчески спрашивал: «Ну а хлеб, хлеб-то почему не выходит?»

Тесто уже поднималось хорошо и даже попискивало при обминке. Но в хлебных формах напрочь отказывалось расти вверх, и я продолжала «рожать кирпичи».

А в какой-то из дней в голове щелкнуло. Бац – и словно пазл сложился. Всё встало на свои места. Наверно, это произошло то самое «просветление», о котором мне вещала Григорьевна. И урок биологии, который я запомнила, тоже сыграл не последнюю роль.

Итак, всё оказалось просто. Как тот самый простейший организм, без которого тут не обойтись.

Сначала я распускаю дрожжи. Сухие или сырые – это неважно. Они сейчас в законсервированном состоянии. И мне нужно их «оживить», чтобы начался пресловутый процесс роста – «деление». Я развожу воду нужной температуры – 30–36 градусов. Мамочки знают, как измерить температуру: как в ванночке для купания младенца – локтем или просто рукой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.