



ТЕЛЕШАНИКИ

кулинарная история № 39

На «кухне» провинциального ТВ на стыке веков стоял устойчивый аромат бартера. Порывистым ветром кризиса 1998 года принесло обмен натуральным продуктом и в журналистику. Новости уходили влет за консервированные бычки в томате, авторские программы — за ящики столового майонеза, рубрики на «ура» шли в перерасчет на прочие съестные продукты.

ПАВЕЛ ПРОХОРЕНКОВ,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
И ТЕЛЕВЕДУЩИЙ ПРОГРАММ
«ТВ-ЭКСПРЕСС», ПЕНЗА

Руководство телеканала даже, как сказали бы сегодня, диверсифицировало наш медиабизнес, наладило производство электрических сушилок для обуви, в итоге мы стали выпускать в эфир собственный телемагазин, где этот товар народного потребления несли в массы. Выживали, как могли, утоляли информационный голод

и глушили свой журналистский аппетит.

Модным форматом отечественного телевидения тогда были интерактивные телевизионные шоу, ориентировались на проекты Льва Новоженнова «Времечко» да «Сегоднячко».

Появилась программа подобного жанра осенью 1999 года и у нас в Пензе, а я был новобранцем в профессии, только что сбежал с еще более голодной педагогической стези, учительство променял на журналистику, да сразу меня бросили в «огонь, воду и медные трубы» под названием прямой эфир.

Все, как водится: два ведущих, интерактивный вопрос для зрителей с тремя вариантами от-



ветов, телефонные звонки от них же с вопросами и гость, специалист, эксперт по тем или иным темам. Не было для начала двухтысячных актуальнее темы, чем ведение личного подсобного хозяйства. Дачи, садоводческие участки, огромные гектары земли были еще в чести у населения, они позволяли прокормить семью и даже чуть-чуть подзаработать.

Из года в год по весне поднималась вечная проблематика картофелеводства, на бытовом уровне она звучала как «какие сорта более плодовые, как бороться с вредителями?».

Ну а постоянным нашим спикером выступал ученый Пензенского НИИСХ с истинной агрономической фамилией — Лысенко. Доктора сельскохозяйственных наук, заслуженного работника сельского хозяйства Российской Федерации, заведующего лабораторией картофелеводства Пензенского НИИСХ Юрия Николае-

вича Лысенко ждали всем телеканалом в гости на эфир. Он был не только «Цицероном», подвижником-специалистом, высадившим и съевшим не одну тонну картофеля, но и нашим кормильцем.

К программе агроном готовился основательно, и поэтому мы старались выпускать передачу по пятницам. Привозил Лысенко с собой мешки семенного картофеля в дар, обязательно котелок только что сваренной молодой картошки, сдобренной ломтем деревенского масла, и кое-что погорячее.

Котелок с исконно народной пищей заворачивался в ватник, дабы картофель не остыл до завершения эфира, но вкуснейший запах выбивался из-под крышки и гулял по коридорам канала, при этом аромат нарочито забегал в студию, и у нас, молодых и голодных к вечеру ведущих, начинали течь слюны. Не менее аппетитно звучали названия сортов, выведенных Институтом сельского хозяйства:

«Пензенская скороспелка», «Даренка», «Рамзай», «Теща», «Русский сувенир», «Утенок».

В итоге бесед в прямом эфире мы, журналисты, стали не только специалистами в картофелеводстве, могли на глазок отличить раннеспелые сорта от среднеспелых, но и как Тося Кислицина из «Девчат», научились варганить из даров Петра I и товарища Лысенко множество блюд.

Моей неприхотливости хватало на любимое и сытное лакомство из отварной и остуженной картошки в мундире, почищенной, покромсанной, сдобренной подсолнечным маслом с запахом, репчатым луком и малосольными огурцами, нарезанными неаккуратными кусками. Но! Разумеется, мы узнали и рецепт шаников.

Итак, шаники:

Берутся — 1 кг картофеля

1 кг творога

3 яйца

соль

1 стакан муки

80 г сливочного масла

1 упаковка сметаны

Творог протереть и перемешать с картофельным пюре.

Добавить яйца, сливочное масло, соль и перемешать.

Раскатать тесто «колбаской» и нарезать кружками, как на сырники.

Кружки раскатать и сложить в четверо.

Выложить на сковородку и жарить как сырники до готовности.

Приятного аппетита и сытой работы, во всех смыслах слова «сытой»!

&

