ПРОВЕРЕНО НА СЕБЕ

Ещё из детства помню, что у мамы дома была толстая тетрадка с записями рецептов. Тетрадка была разделена на несколько частей: одна — для записи рецептов салатов, другая — супов, третья — вторых блюд. Были ещё в ней разделы тортов, пирогов, консервирования овощей и варки варенья

КУЛИНАРНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ № 88

Записи мама делала от руки или просто вклеивала в тетрадку листочки с рецептами, написанными родственницами, подругами и знакомыми. Она говорила: «Знаешь, что в этой тетрадке самое ценное? То, что каждый рецепт проверен на себе. Когда я бываю в гостях и мне нравится какое-то блюдо я всегда спрашиваю, как оно приготовлено. Потом записываю в тетрадку».

В начале девяностых для каждой уважающей себя хозяйки было важно умение накрыть стол и удивить своим кулинарным мастерством гостей. Зачастую столы просто ломились от угощений, ведь хозяйка начинала готовиться за два-три дня — во всяком случае, так было во многих знакомых мне южноуральских семьях. Чаще всего говорили: «Пусть лучше останется, чем не хватит».

С тех пор многое поменялось. Никто уже не заводит кулинарные тетрадки. В интернете можно найти рецепт на любой вкус, и даже с пошаговыми видеоинструкциями по приготовлению. Но в районных газетах какой-нибудь фирменный рецептик по сезону или по праздничному поводу до сих пор никого не удивляет.

Вот и в нашей газете рецепты печатались сначала в «Полезной книжке», выпускаемой редакцией и в виде цветных брошюрок бонусом для подписчиков. Но потом мы решили сделать в газете свою кулинарную книжку, где каждый рецепт проверен на себе. И пригласили своих читателей стать авторами

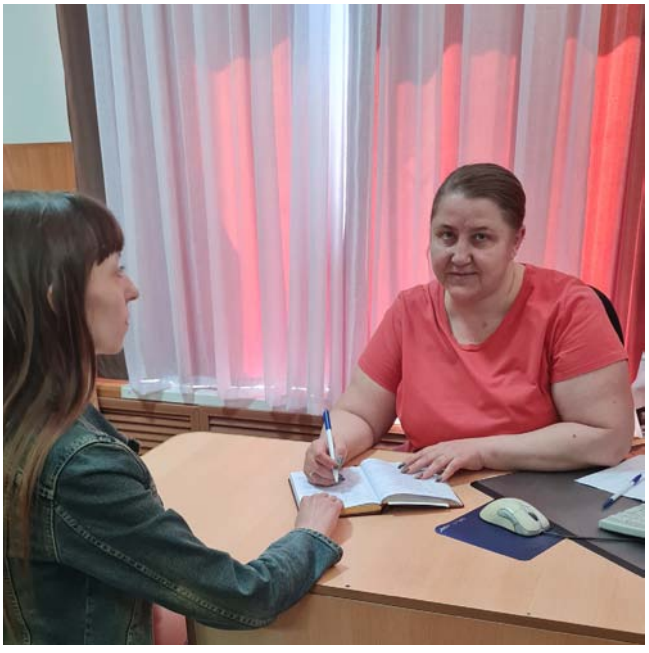
Екатерина Титаренко — главный редактор газеты «Вперёд», город Троицк Челябинской области

этой книжки. Ведь изучив свою читательскую аудиторию, мы поняли, что основная её масса — троичанки от 40 до 70 лет. Поначалу подключились женщины редакции, включая главного редактора. Теперь, уже более года, опытный журналист и, кстати, по совместительству сама хорошая кулинарка, Елена Вершинина ведёт этот проект и с удовольствием общается с его народными авторами.
Если рецепт проверен на себе, то это сразу видно по его изложению. Обычно автор добавляет в описании такие ремарки: «я вот лично делаю так» или «лучше сделать так».

Рецепты на каждый выпуск полосы мы стараемся публиковать так же — по разделам: на полосе, как правило, бывает первое, второе и третье блюда.
Иногда, особенно по праздникам, троичанки приносят свои шедевры в редакцию. Для некоторых из них публикация рецепта в газете — не только признание кулинарного таланта, но и способ «попиариться» в родном городе.
Был у нас и такой смешной случай. Муж одной молодой читательницы увидел её фото с рецептом в газете и устроил ей сцену: так ты, оказывается, пироги готовить умеешь? А мне тогда почему их не печёшь? Дело чуть до развода не дошло. Потом молодая жена нам объяснила, что у мужа лишний вес и она старается кормить его не сильно калорийной пищей.
Но самое главное, на наш взгляд, это то, что и таким образом мы поддерживаем тесную связь со своими читателями. Как правило, одним экземпляром газеты авторы рецептов не ограничиваются — они покупают несколько для своих родных и друзей. И говорят при этом: дорого как память.

Но в создании кулинарной книжки принимают участие не только читательницы. Мы привлекли к проекту и наших рекламодателей — кафе и рестораны города. Один из рецептов на полосе идёт от шеф-повара, с логотипом кафе, и оплачивается как реклама заведения.

РЕЦЕПТ ОТ ЕКАТЕРИНЫ ТИТАРЕНКО:
Любимая окрошка с дижонской горчицей
Холодную окрошку для обеда в жаркую погоду многие троичане готовят на квасе.



Елена Вершинина (справа)

Примерно на 4 порции понадобится: по 4 штуки вареных картофелин и яиц, 3 свежих огурца, 6 штучек редиса, 300 граммов копчёной колбасы (не сырокопчёной!) или отварной говядины, пучок зелени (кинза, укроп, зелёный лук), соль, перец, майонез— по вкусу, дижонская горчица —1 ст. л., 1 литр окрошечного кваса и 0,5 литра питьевой воды.
Варёные картофель, яйца, а также огурец и колбасу режем мелкими кубиками. Добавляем к ним протёртый на крупной тёрке редис, мелко порезанную зелень.
В кастрюлю с нарезанной массой выливаем 1 стакан кваса, добавляем горчицу, соль и перец. Даём настояться минут 5, затем выливаем весь квас и разбавляем водой.
Воду добавляю для того, чтобы было меньше резкости — тогда окрошка получается более нежной.
По желанию добавляем майонез. Но его лучше добавить в окрошечную массу и размешать перед квасом — тогда он растворится равномерно.
Подаём с чёрным хлебом. Семья обожает это блюдо круглый год — не только жарким летом.

&