

Александр Васильев

Кулинарная книга домашнего папы

18+

Александр Васильев

**Кулинарная книга
домашнего папы**

«Автор»

2026

Васильев А.

Кулинарная книга домашнего папы / А. Васильев — «Автор»,
2026

Кто чаще всего готовит дома? Правильно, мама. А если мама всё время на работе, а папа целыми днями сидит дома за своим компьютером и только и делает, что клацает по клавишам? Говорит, что работает? Ага, угу. Примерно так думают все, у кого в семье есть удалёнщик или фрилансер. Бездельник, думают. А раз бездельник и сидит дома, то этого бездельника можно и нужно нагружать всякой домашней работой. И вот поэтому этот самый удалёнщик и фрилансер вместо того, чтобы писать полезные коммерческие статьи, умные инструкции или заметки для журналов и газет, встаёт к плите, надевает фартук и готовит обеды, ужины, а иногда даже завтраки для всей семьи и домашних животных. А так как этот бездельник пишуший, он не может готовить просто так. Он собрал зачем-то все рецепты, записал их в одну книжку и теперь предлагает вам её почитать. А может быть, и приготовить что-нибудь по его незамысловатым рецептам.

© Васильев А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава нулевая	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Кулинарная книга домашнего папы

Глава нулевая

Я давно вынашивал эту идею — написать книгу. Да что там говорить: у меня вот тут, в папочке рядом с этим файлом, в котором я прямо сейчас пишу, лежат три или четыре недописанных произведения про попаданцев, эльфов или героев-из-будущего. Такие, которые чуть-чуть пишутся, а потом откладываются на какое-то время, потом ты про них чот подзабыл, и в конце концов, когда возвращаешься писать, уже и не помнишь, что там было, и кто кому кум и сват.

Но писать я люблю. И идею написать книгу всё равно не забросил. Потому что я в принципе люблю писать. Да я даже работаю копирайтером, и пишу на заказ разные статьи и прочие нужные тексты. Про полиграфию, например, и государственные закупки, про мобильные кассы, и оформление интерьеров, маркетинг и ... Много, в общем всякого пишу. За деньги, что важно.

А лучше всего у пишущего человека получаются тексты про то, что он любит. Да у любого, я думаю, получается хорошо именно то, что он любит. А я люблю пожарить.

Да, вот так интересно с этим делом, с едой, то есть, получилось в моей жизни. В детстве я был ужасным тощим ребенком, балованным первым любимым внуком, и накормить меня можно было разве что чем-то удивительным. Или только тогда, когда я сам реально хотел жрать. Поэтому я не ел практически всё. Бабушки пекли для меня микропирожки и делали микропельмени, готовили всякие вкусности, а я вредничал: это не ем, то не ем, лук ваш вареный вообще говно, а баклажаны сами ешьте, они невкусные. Вот конфеты ел. Ну а кто в детстве, особенно в советском детстве, не ел конфеты?

В общем, в детстве я и еда находились по разные стороны баррикад, и сблизиться нам помогли только советские вооруженные силы и последующие лихие 90-е. Ну ладно, еще нас с некоторой едой сблизил папина профессия. Он был геологом, точнее, геофизиком, начальником партии, и каждое лето я уезжал с ним в поле — в далекие казахские степи, в которых выпендриваться особо не получалось. Там всё было из тушенки, лука, картошки и макарон. И иногда из гречки с перловкой. И пшенная каша, которую волшебным образом готовила повариха геофизической партии Семёновна. Там я научился всё это есть, полюбил жареный лук и печеную картошку. Я ел мясо сурка, сайгака, всяких птиц — кекликов, дроф, фазанов (они тогда еще не были особо краснокнижными), в общем, там я подружился с простой и незатейливой едой, и узнал, что она может быть вкусной. Любовь эта заканчивалась осенью, и я опять выпендривался, многое не ел, но летом опять превращался во всеядного мальчика.

Советская армия научила меня есть всё, что съедобно. Особенно в первые месяцы службы. Я научился есть мутный гороховый суп-кашу, гороховую кашу-суп и компот из горохового супа с сахаром. Мы ели и пшенку, и перловку, и овсянку, которые отличались друг от друга только размерами зерен, а вкусом нет. Вынужденно любили коричневый соус бешамель, которым поливали «мясо белого медведя» — вареное свиное сало с редкими вкраплениями мяса и шкуры. Ели пластилиновый черный хлеб, на который мазали военный маргарин под названием «масло». В общем, ели всё. Так что после армии я вернулся в голодные 90-е настоящим всеядным человеком.

А после армии было веселое студенчество и жизнь с бабушкой, которая уже не всегда могла приготовить мне разносолы. Сил и здоровья у неё было уже не так много. Так что ее место за плитой пришлось занимать мне. Там-то, за бабушкиной плитой, и начались мои кулинарные эксперименты, в результате которых я и научился готовить. Борщ, тушеную картошку и всякие супчики я научился варить именно на бабушкиной кухне, под ее чутким руководством.

Вроде бы научился неплохо: никто из тех, кто жил и питался рядом со мной не помер от отравления или переедания. Всем нравилось, в общем. Кое-каким кулинарным хитrostям, особенно блюдам мужской кухни, меня научил папа. Например, делать манты, мариновать шашлык и жарить яичницу по-ленински.

Потом жизнь стала семейной, но на кухне я всё равно появлялся, и готовить не переставал. Хотя большую часть труда на кухне всё равно делала жена. Я же в основном был в роли «подающего патроны»: подай, принеси, достань кастрюлю с верхней полки, почисть картошку, разделай мясо, уйди, не мешай. Это, конечно, если я был не на работе.

Сегодня я уже больше 10 лет работаю из дома: я фрилансер, удалённый. А так как я теперь постоянно дома, то и готовить мне приходится очень часто. Дети уже взрослые, их всё время нет дома (старший так вообще живет отдельно, и в гости заходит редко), а любимая жена работает по сменам с раннего утра до позднего вечера, остается всего один вариант: папа дома, он и готовит. Я и готовлю, стараясь удивить своих домашних. Помогает мне в этом наша кошка Манюня. Ну, как помогает — крутится под ногами, и напоминает мне меня самого в детстве. Ничего не ест, что дают, но постоянно что-то выпрашивает.

Отступление: пока книга собиралась писалась, наша прекрасная кошка Манюня, которую я считаю своим соватором и мотивационным коучем, внезапно заболела, и скоропостижно ушла на радугу 3 сентября 2025 года. Мы очень по ней скучаем.

Вот.

А так как я люблю писать, то я стал какое-то время назад записывать свои рецепты, и даже публиковать их в социальных сетях, когда эти самые сети появились. Рецептов скопилось много. Кое-что и сейчас можно найти в интернете, кое-что сохранилось в моих записных книжках. И я подумал: а вдруг эти простые и незамысловатые рецепты кому-то, кроме меня, будут интересны и полезны. И поэтому решил собрать их все в кучу, и написать книгу. Кулинарную книгу домашнего папы. Это не будет просто сборник рецептов — таких книг полно в мире. Каждый рецепт в этой книге — это маленькая история. Надеюсь интересная.

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.