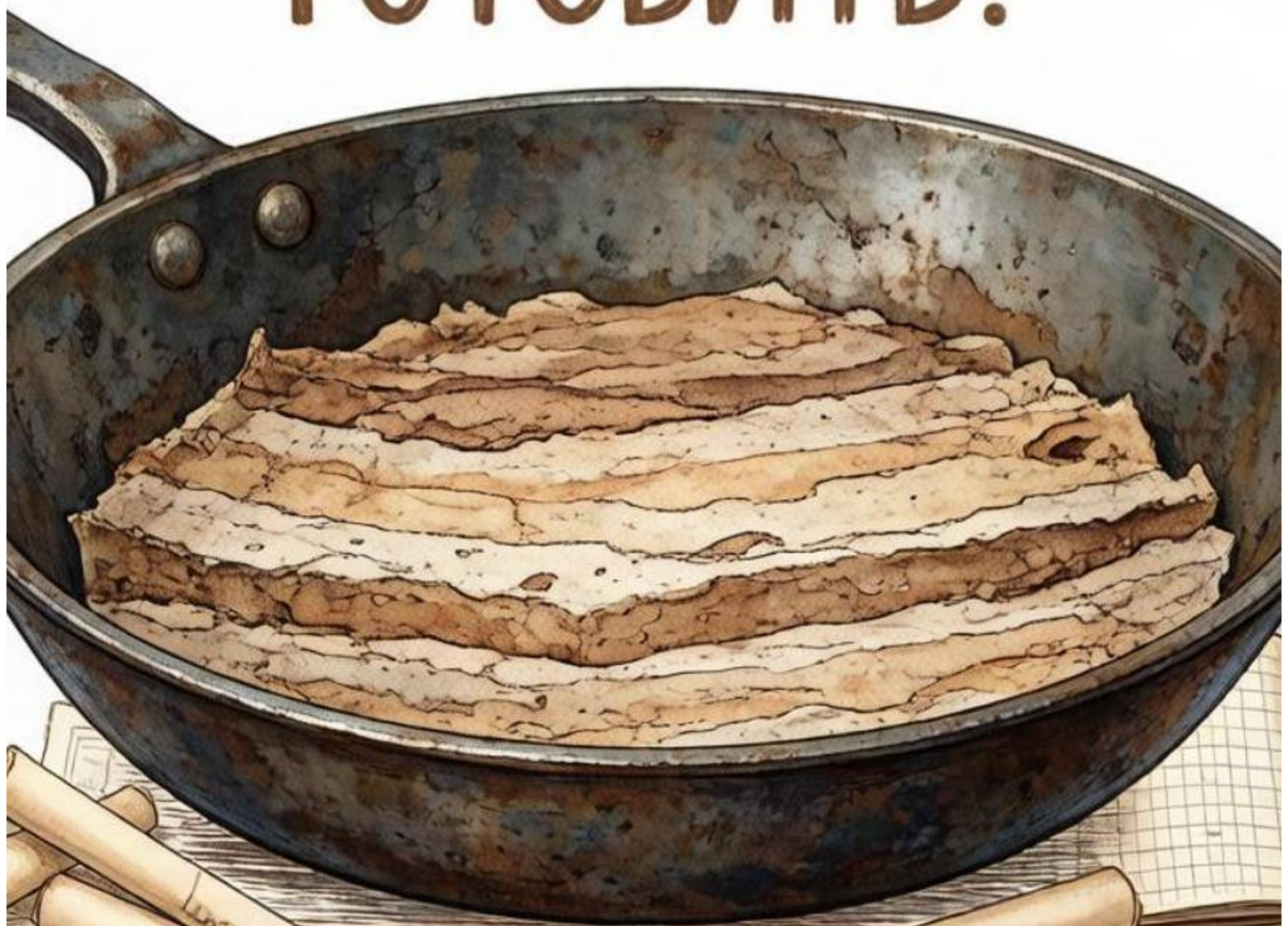




ПАПА!
НАУЧИ МЕНЯ
ГОТОВИТЬ!



Юрий Петренко

**«ПАПА! НАУЧИ
МЕНЯ ГОТОВИТЬ»**

«Автор»

2026

Петренко Ю. А.

«ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ» / Ю. А. Петренко —
«Автор», 2026

Книга «ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ» — это ироничная и практичная повесть о выживании молодых семей в условиях кулинарного дефицита и «свекровного» надзора. Повествование строится на столкновении двух миров: высокой ресторанной кухни и суровых будней в Железнодорожном.

Дочери, вышедшие замуж за лейтенанта Сашу и музыканта Илью, внезапно обнаруживают, что доставка пиццы не спасает брак, а мамы мужей уже наступают со своими старыми тетрадками рецептов 1974 года. Борьба с догмами: Главный манифест героя — «РЕЦЕПТ — НЕ ДОГМА, А РУКОВОДСТВО К ДЕЙСТВИЮ». Книга учит нарушать правила ГОСТа ради вкуса и здравого смысла. Для кого эта книга? -КТО хочет научиться готовить «на глаз» и по интуиции, перестав бояться кухонных весов. -КТО любит хороший юмор и ироничный взгляд на семейные конфликты. -КТО ищет работающие рецепты из доступных продуктов, которые не стыдно подать даже самому взыскательному критику.

© Петренко Ю. А., 2026

© Автор, 2026

Юрий Петренко
«ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ»

Введение. Кулинарная археология, или Манифест против весов

Когда-то французский гастроном Жан Антельм Брийя-Саварен изрек свою знаменитую формулу: *«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты»*. Если бы этот почтенный муж заглянул на кухни моих дочерей в августе 2026 года, он бы горько заплакал, стер свои рукописи и ушел в монастырь. Потому что мои дочери ели доставку. На завтрак, обед и ужин.

Пока они жили со мной — победителем кулинарных конкурсов лохматого 1981 года, бывшим шефом московского «Пекина», просоленного Крита и душистого африканского «Коко Бич», — они плевать хотели на плитку. Мой красный диплом Симферопольского училища и книга «Высокая кухня: от консоме до молекулярной пены» служили им отличными подставками под ноутбук. *«Папа, мы люди нового века, зачем нам твой патриархальный культ еды?»* — щебетали они.

Но, как говаривал классик, «когда замужем — иное дело».

Алина выскочила за лейтенанта Сашу. Парень только начал тянуть службу: полигоны, наряды, устав. Ему нужен рацион, калории и чтобы ложка в тарелке стояла, как часовой на посту. Кристину занесло в искусство — ее муж Илья виртуозно пилит на гитаре и контрабасе, обладает тонкой душевной организацией и хроническим гастритом. Ему подавай легкость, изящество и никаких «пакетов из суп-наборов».

И всё бы ничего, но на горизонте появились ОНИ. Свекрови. Антонина Ивановна, мать лейтенанта, прибыла в гарнизон, гремя кастрюлями и старой амбарной тетрадью 1974 года, где первой заповедью было записано: *«Холодец варить десять часов на говяжьей голяшке, поджарку делать исключительно на свином сале»*. Элеонора, мать контрабасиста, искусствовед в третьем поколении, привезла двухъярусную пароварку и список «Пятидесяти оттенков пресного судака», заявляя, что жареная котлета напрочь убивает абсолютный слух ее гения.

15 августа 2026 года, точно в **День археолога**, мой телефон разорвался от парного девического визга: — Папа, раскопай, как нам выжить! Научи готовить! Мужья голодают, мамы атакуют, мы на грани развода!

Я налил себе кофе, посмотрел в окно на наше родное Подмосковье, где мой ресторан высокой кухни благополучно прогорел (потому что высокая кухня в Железке никому не нужна), и понял: начинается моя главная экспедиция. Нам предстоит штурмовать ближайшую «Пятёрочку», выучить заново сезонные цены на кабачки и баклажаны и совершить кулинарный переворот.

Каждое наше утро отныне будет начинаться со строгой латыни: **«Ab ovo usque ad mala»** — *«От яйца и вплоть до яблок»*. Мы пройдем весь путь с самых основ. Мы заглянем в чистилище советского ГОСТа с его бездушными граммовками, чтобы понять порядок, а затем — с грохотом сожжем эти весы.

Потому что на моей кухне действует только один незыблемый закон, который я вывез из университетов, музеев и заморских ресторанов: **РЕЦЕПТ — НЕ ДОГМА, А РУКОВОДСТВО К ДЕЙСТВИЮ!**

В этой книге не будет рассказов о трюфелях и фуа-гра. Здесь будет чистая практика, ирония и ку ку кулинарная дипломатия. Я научу вас, как из акционного минтая, свиной шеи по желтому ценнику и пары сезонных перцев сотворить шедевр «на глаз», заставив лейтенанта просить добавки, музыканта — сочинять ужину оды, а свекровей — молча прятать свои засаленные тетрадки в сумки.

Включайте конфорки, девчонки. Батя начинает развод.

Глава 1 Чистилище ГОСТа, или Канцелярия на разделочной доске

16 августа 2026 года, ровно в семь утра, в квартирах моих дочерей прозвучал сигнал кулинарной тревоги. Видеосвязь взорвалась моим каноническим приветствием:

— «**Ab ovo usque ad mala**»! — провозгласил я, поправляя очки. — Доброе утро, дилетантки! Перевожу для тех, кто в танке и в оркестровой яме: «От яйца до яблок». Римляне так обедали, а мы так начнем ваше обращение в истинную веру. Немецкий классик Томас Манн как-то заметил: «*Порядок и чистота — это хорошо, но в них нет жизни, если нет страсти*». Так вот, сегодня страсть мы временно отменяем. Сегодня у нас день бюрократии.

Из экранов смартфонов на меня глядели две заспанные физиономии. — Папа, какая латынь? — прохрипела Алина, укутываясь в халат. — Саша через три часа со службы приедет, он голодный как волк! — Мой Илья вообще еще спит, у него пальцы после вчерашнего контрабаса сводит, — захныкала Кристина. — Зачем ты заставил нас купить эти электронные весы?

Я иронично улыбнулся. На моем столе лежала священная корова советского общепита — «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1982 года. Мой верный спутник со времен Симферопольского училища.

— Чтобы нарушать правила, их нужно выучить, — отрезал я. — Мой главный жизненный девиз вы знаете: «**РЕЦЕПТ — НЕ ДОГМА, А РУКОВОДСТВО К ДЕЙСТВИЮ**». Но сегодня мы садимся в карцер инструкций. Вы будете готовить строго по ГОСТу 104. Никакого «на глаз», никакого «мне так кажется». Каждая из вас публикует у себя на стене кухни это техзадание и следует ему до миллиграмма. Если я увижу, что кто-то бросил лишнюю щепотку соли, объявлю кулинарный трибунал!

Я процитировал им французского гастронома Брийя-Саварена: «*Животное насыщается, человек ест, и только человек умный умеет питаться*».

— Сегодня мы проверим, насколько вы умны. Записывайте вашу казенную каторгу на сегодня.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 104 (Строго для исполнения)

Наименование блюда

Компоненты

Вес нетто на 1 порцию (г)

Технологические указания

1. Омлет «Школьный»

Яйцо куриное (С1) Молоко 3,2% Масло сливочное Соль поваренная
80 (2 шт.) 30 5 1

Смесь тщательно перемешать без взбивания в пену. Вылить в форму слоем 2,5–3 см. Запекать при 180°C ровно 10 минут.

2. Суп картофельный

Бульон (или вода) Картофель очищенный Морковь Лук репчатый Соль
350 120 20 15 3

Лук и морковь пассеровать без изменения цвета. Картофель нарезать строгими брусочками. Варить 20 минут.

3. Фрикадельки из птицы

Фарш (курица/индейка) Лук репчатый Соус молочный белый Соль
90 10 50 1,5

Сформировать шарики весом ровно по 25 г. Припускать в кипящей воде 6 минут. Подавать с рисом (150 г).

4. Оладьи дрожжевые

Мука пшеничная Вода (теплая) Сахар-песок Дрожжи прессованные Соль
50 55 4 2 0,5

Замесить тесто. Оставить в теплом месте на 2 часа до увеличения в объеме ровно в два раза. Жарить на масле.

Весовая пытка и надзор ревизоров

К полудню кухни моих дочерей превратились в филиалы аптеки. Самым страшным было то, что на запах казенного супа подтянулись свекрови. Они зашли «проконтролировать» молодых хозяек, но наткнулись на жесткую отцовскую цензуру через экран телефона.

В квартире Алины лейтенант Саша, привыкший к артиллерийской точности, с уважением смотрел на весы. — Алин, у тебя моркови 22 грамма, — строго заметил он. — Перебор. Два грамма — это уже не по уставу. Отрезай. Рядом стояла Антонина Ивановна. Она держала в руках свою засаленную тетрадку 1974 года и пыталась прорваться к плите: — Алина! Кто же так борщ... то есть суп варит? Где жарка на свином сале? Нам нужно, чтобы ложка стояла! — Мама! — отчеканила Алина, сверяясь с экраном. — Папа сказал: ГОСТ 104. Пассеровать на сливочном масле без изменения цвета! Никакого сала, у Саши будет изжога на дежурстве!

В это время в другом районе Кристина со слезами на глазах пыталась отмерить четверть яйца, чтобы получить ровно 10 грамм для дрожжевого теста на оладьи. Илья-контрабасист уныло пилил гаммы в комнате, и этот монотонный звук идеально ложился на стерильную кулинарную катастрофу. Свекровь Элеонора, рассматривая 90 грамм вареного индюшиного фарша, поджала губы: — Кристиночка, эти фрикадельки выглядят как музыкальная пауза в плохом концерте. Слишком сухо, слишком... ordinarily. Где эстетика? Где судачок а-ля натюрель? — Элеонора Борисовна, это диетический стандарт! — огрызалась Кристина, пытаясь поймать несчастные два грамма дрожжей. — Папа контролирует!

Я наблюдал за этим лингвистическо-весовым хаосом через зум и безжалостно комментировал, цитируя английского классика Чарльза Диккенса: — **«На полу огромной грудой были сложены индейки, гуси, свиные окорока... и такие пудинги, что от одного их вида можно было сойти с ума»**. А теперь посмотрите на свои тарелки, девчонки! Там задыхается ваша душа. Илья, ты слышишь? Твой обед звучит на одной унылой ноте, потому что морковь нарезана по линейке, а не по любви!

Вечернее затишье и персидский финал

К вечеру зятья были накормлены. Еда была идеальной с точки зрения советской диетологии, но абсолютно безликой. Лейтенант Саша съел суп, вытер рот салфеткой и сказал, что как будто вернулся в курсантскую столовую — сытно, но хочется совершить самоволку. Илья-контрабасист уныло ковырял вилкой упругий «школьный» омлет и жаловался, что в этой кулинарии напроочь отсутствует джазовая импровизация.

Свекрови временно отступили, уверенные, что девчонки со своими весами долго не протянут.

В девять вечера мы снова созвонились. Дочери выглядели так, словно разгрузили вагон с углем. — Папа, мы проклинали эти граммы, — выдохнула Кристина. — Я больше не могу высчитывать сотые доли соли! — Это чистилище, пап, — согласилась Алина. — Свекровь со своей тетрадкой надо мной издевается, а я даже защититься не могу, у меня всё в граммах связано!

Я налил себе крепкого чая, посмотрел на подмосковные сумерки и ласково улыбнулся в камеру. Мой голос сменился на бархатный баритон восточного мудреца. Пришло время закрыть день кулинарной дипломатией.

— Спокойно, мои родные. Вы прошли проверку дисциплиной. Как говорят у меня в Иране, старинная персидская поговорка: **«Агар дунёро ба сори дигар гардонӣ, боз хам нон дар дастархон лозим аст»**. На русском это значит: *«Даже если ты перевернешь весь мир,*

тебе всё равно понадобится хлеб на скатерти». Вы дали своим мужчинам хлеб. Вы заставили свекровей уважать правила.

Я выдержал паузу и хитро прищурился: — А теперь — внимание. Завтра утром мы берем эти весы и с грохотом выкидываем их в окно. Завтра начинается наше великое восстание. Я научу вас готовить «на глаз», по запаху и по зову сердца. Мы устроим такую дерзкую импровизацию, что Антонина Ивановна забудет свою тетрадь, а Элеонора признает в вас магистров высокой кухни Прованса. Спите. Завтра мы переходим к творчеству.

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.