

Юрий Петренко

ПАПА!

НАУЧИ МЕНЯ

ГОТОВИТЬ

«ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ»

СЕНТЯБРЬ. ТУРЕЦКАЯ

КУХНЯ

Юрий Петренко

**«ПАПА! НАУЧИ
МЕНЯ ГОТОВИТЬ»
СЕНТЯБРЬ.ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ**

«Автор»

2026

Петренко Ю. А.

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

Книга «ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ» СЕНТЯБРЬ - продолжение предыдущей книги. Это ироничная и практичная повесть о турецкой кухне. Повествование строится на столкновении двух миров: высокой ресторанной кухни и суровых будней в Балашихе и Нальчике. Дочери, вышедшие замуж за лейтенанта Сашу и музыканта Илью, внезапно обнаруживают, что доставка пищи 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». - 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. Книга учит нарушать правила ГОСТа ради вкуса и здравого смысла.

© Петренко Ю. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Введение: Анатолийский экспресс против подмосковного погребя	6
Сентябрьский султанат, или Письма из Стамбула	7
Глава 1	9
Анатолийский гамбит, или Мои стамбульские инструкции	9
Глава 2	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Юрий Петренко
«ПАПА! НАУЧИ МЕНЯ ГОТОВИТЬ»
СЕНТЯБРЬ.ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ

Введение: Анатолийский экспресс против подмосковного погреба

Сентябрьский султанат, или Письма из Стамбула

Сентябрь 2026 года. В Стамбуле стояла та благословенная, прозрачная жара, когда Босфор кажется жидким бирюзовым стеклом, а воздух над Принцевыми островами пахнет сосновой смолой и запечёнными на углях каштанами. Я сидел на террасе маленького кафе в районе Кадыкёй, пил обжигающий чай из стеклянного стаканчика-армуда и смотрел, как чайки штурмуют проплывающие мимо паромы.

Здесь, на стыке Европы и Азии, кулинария — это не просто способ набить желудок. Это философия, религия и главный инструмент дипломатии. Посмотрев на свои путевые заметки, я открыл ноутбук и решил написать общее письмо сразу обеим моим дочерям — и Алине в её гарнизон к лейтенанту Саше, и Кристине в её музыкальный мир к контрабасисту Илье. Мои капризные зятья и их матушки-ревизоры заждались новой тактики.

Кому: alina_garrison@mail.ru, kristina_virtuoso@mail.ru **Тема:** Сентябрьский султанат. Инструкция по укрощению свекровей.

Салям алейкум, мои дорогие дилетантки!

*Пока вы там в Подмоскovie кутаетесь в первые осенние шарфы и уныло пересчитываете банки с маринованными огурцами, ваш батя передает вам горячий привет с берегов Босфора. Сегодня мы открываем самую важную, пряную и дерзкую главу нашей кулинарной археологии — **Настоящую Турецкую Кухню**.*

Я знаю, что в ваших головах (и уж тем более в засаленных тетрадях Антонины Ивановны и Элеоноры Борисовны) Турция — это унылый курортный «олл-инклюзив» с резиновыми соевыми сосисками, бледными макаронами и заветренным салатом из вчерашних помидоров. Забудьте этот кошмар. Настоящая турецкая кухня — это великий Анатолийский султанат, где каждый рецепт — не догма, а руководство к действию!

Давайте я с иронией объясню вам, почему ваши привычные гостовские кастрюли потерпят сокрушительное поражение, если мы не перенастроим ваши кухни на восточный лад.

Масляный суверенитет. *В нашей подмосковной канцелярии как принято? «Кашу маслом не испортишь», особенно если это иматок сливочного или, не дай бог, зажарка на свином сале по канону Антонины Ивановны. В Турции жидкое золото — оливковое масло первого отжима (Sızma) — льют с такой кавалерийской щедростью, что у любого бухгалтера общепита случился бы инфаркт. Запомните: если после турецкого блюда на дне тарелки не осталось глянцевого масляного озера, в которое зятья могут макать корочку свежего батона — вы зря переводили продукты.*

Судьба овощей: от призывников до наложниц. *Наши сыровый рассольник или гуляш по ГОСТу 104 требует, чтобы картошка и морковь были нарезаны строгими брусочками и безропотно варились до полного растворения в бульоне. Овощи в русском супе — это дисциплинированные призывники. В Турции овощи — это капризные наложницы в гареме. Их не варят. Их томят часами, запекают на открытом огне до черноты, фаршируют мясом, жёнят с йогуртом и мятой. Баклажан для турка — это вообще священный грааль. У них есть триста способов его приготовления, и в каждом он должен сохранить свой гордый характер, а не превратиться в серую столовскую жижу.*

Кисломолочный щит. *В России сметана — королева. Ею замазывают всё: от борща до сырников. В Турции сметаны нет. Там правит бал сыровый, густой, процеженный йогурт (Süzme Yoğurt). И если мы сметану кладем для жирности, то турки используют ледяной йогурт как термический щит. Они добавляют в него чеснок, огурцы, сушеную мяту и подают к обжигающему, только что снятому с угля мясу. Это гениальная физика вкуса: у Саши и Ильи во рту одновременно будет бушевать пожар от специй и таять ледник от йогурта. Гастрит маэстро и аппетит лейтенанта будут в абсолютном восторге.*

Специи как аккорды. В вашей кулинарной канцелярии специи — это лавровый лист, черный перец горошком и укроп. Всё, шаг влево — измена Родине. В Турции специи — это сложная полифония. Пурпурный сумах отвечает за благородную кислинку, кумин (зира) дает тяжелые, мясные басы, сушеная мята (Nane) освежает рецепторы, а хлопья острого перца пул-бибер заставляют кровь бежать быстрее. Но никакого насилия над продуктом — специи лишь подчеркивают сладость сентябрьских томатов.

Поэтому, девочки, откладывайте свои весы. Мы начинаем штурм. Наш сентябрьский султанат объявляется открытым. Ниже я расписываю вам меню на сегодня — готовьте «на глаз», по запаху и по зову сердца. Вечером проверю результаты по видеосвязи.

Ваши папа-шеф.

Глава 1

Анатолийский гамбит, или Мои стамбульские инструкции

1 сентября 2026 года. Из Стамбула я отправил девчонкам то вводное послание, а уже к вечеру, получив от них короткие и панические текстовые сообщения, понял: свекровный спецназ пошёл на штурм. Пришлось срочно писать второе — развёрнутое, с пошаговыми сценами и конкретными тактическими указаниями для каждой кухни.

Кому: alina_garrison@mail.ru, kristina_virtuoso@mail.ru **Тема:** RE: Сентябрьский султанат. Инструкция по укрощению свекровей (АКТЫ I–IV).

Мои дорогие дилетантки!

По вашим нервным телеграммам я вижу, что на подмосковных фронтах запахло порохом. Антонина Ивановна, как я понял, объявила сушёную мяту «угрозой для воинской дисциплины» и требует залить всё майонезом «Провансаль» по ГОСТу 1974 года. А Элеонора Борисовна причитает, что булгур в супе — это «еда для пролетариата», от которой у Илюшеньки зажмёт мелкую моторику пальцев перед концертом.

Отставить панику! Включаем восточную дипломатию. Высылаю вам чёткие сценарии для каждого акта нашего сегодняшнего султаната. Действуйте строго по моим инструкциям, и пусть ваши свекрови увидят, что рецепт — это не догма, а руководство к действию.

Акт I. Закуска: Настоящий турецкий крем «Хайдари» (Haydari)

Для общего понимания, чтобы вы знали, с чем боретесь: в советском общепите аналогов этому чуду нет. Ближайший родственник по нашему Сборнику рецептур — Творожная масса с зеленью (ГОСТ 143), где всё уныло протирается через сито, смешивается со сметаной, солью и мелко нарезанным укропом до состояния больничной диеты.

Сцена на кухне Кристины: Элеонора Борисовна, брезгливо приподняв двумя пальчиками пачку обычной слабосолёной брынзы, купленной в магазине у дома, скорбно качает головой: — Кристиночка, радость моя, мешать солёный сыр с чесноком и сухой травой — это какой-то привокзальный духан. У нашего Илюши от чеснока пострадает обоняние, он не сможет дышать в такт партитуре! В моей тетрадке чётко записано: «На закуску — творожок диетический, взбитый с каплей кипячёного молока».

Но Кристина, вспомнив мои стамбульские строчки, даже не оборачивается. Она уверенно разминает брынзу вилкой в глубокой миске и чеканит: — Элеонора Борисовна, папа плохого не посоветует. Это не духан, это «Хайдари». И сушёная мята здесь не для чая, её секрет в том, что она должна ожить в горячем масле!

Моё руководство к действию: Кристина, брынзу разомни в однородную пасту. А теперь — главный фокус стамбульских поваров: на сковороде растопи кусок сливочного масла и брось туда столовую ложку сушёной мяты. Буквально на пять секунд, чтобы она отдала свой аромат горячему жиру, но не успела сгореть! Выливай это изумрудное, сумасшедше пахнущее масло прямо в брынзу, добавляй густой йогурт без добавок (греческий идеально подойдёт) и один раздавленный зубчик чеснока. Перемешай. Всё! Илья, заглянувший на кухню с гитарой, подцепляет этот крем кусочком подсушенного батона, зажмуривается и выдаёт: — Мама, это гениально. Мята даёт холодный акцент, а чеснок — тепло. Это как контрапункт у Баха! Вкус чистый, свежий, никакой тяжести.

Акт II. Первое блюдо: Суп невест «Эзогелин» (Ezogelin Çorbası)

Справочно для следопытов: наши советские супы из бобовых (ГОСТ 112) варятся исключительно на тяжёлом мясном бульоне с пассерованными овощами и томатом-пюре в течение часа, пока всё не превратится в кашу.

Сцена на кухне Алины: *Антонина Ивановна стоит над кастрюлей, где закипает красная чечевица, и неодобрительно листает свою амбарную книгу: — Алина! Ну что это за похлёбка? Суп должен быть на говяжьей грудинке, чтоб жир сверху плавал слоем в палец! А ты насыпала какую-то красную крупу и булгур. Сашенька после наряда придёт голодный, ему щи нужны наваристые, чтоб ложка стояла!*

Алина, хладнокровно помешивая чечевицу, отвечает точь-в-точь по моему письму: — Антонина Ивановна, лейтенант Саша на сентябрьской жарке ваши жирные щи есть не будет. Папа пишет, что этот суп варила невеста Эзо, чтобы примирить две конфликтующие семьи. Вот и мы сейчас примиримся.

Моё руководство к действию: Алина, забудь про тяжелые мясные бульоны, чечевица и булгур варятся быстро — минут пятнадцать. Но соус мы делаем отдельно! На сливочном масле обжариваешь мелко нарезанный лук, добавляешь ложку томатной пасты и — внимание — хорошую щепотку сушёной мяты и сладкой паприки. Прогрей эту пасту на сковороде, чтобы специи запели, и выливай в кастрюлю с разварившейся чечевицей. В конце пробей всё блендером на глаз до состояния жидкого крема. Подавать строго с долькой лимона! *Саша-лейтенант, зашедший на кухню, выжимает лимон в тарелку с оранжевым супом, зачерпывает ложку и замирает: — Ого... Кисло,пряно, густо и при этом на удивление легко. Мама, отставить щи! Этот суп невест — чистый тактический шедевр. Дай ещё лимон!*

Акт III. Второе блюдо: Домашний «Искандер-кебаб» (*İskender Kebabi*)

По ГОСТу 214 это называлось бы Бефстроганов из птицы: мясо режется брусочками, обжаривается, заливается сметанным соусом и уныло тушится 15 минут, чтобы потом лечь на холодное картофельное пюре.

Моё руководство к действию для обеих кухонь: Девчонки, Искандер-кебаб — это вершина анатолийского мясного искусства. В оригинале там баранина, но мы обманем систему. Берём филе куриного бедра или индейки из магазина у дома. Режем его тончайшими слайсами — чем тоньше, тем лучше. Обжариваем на максимальном огне на сливочном масле с паприкой и кумином (зирой) до хрустящих корочек. *А теперь — сборка блюда, ломаем все советские гарниры! Обычный батон или лепёшку режем мелкими кубиками и подсушиваем на сковороде. Выкладываем эти сухарики на дно большого плоского блюда. Сверху щедро поливаем горячим томатным соусом (протёртые свежие помидоры с чесноком и ложкой сливочного масла). На соус выкладываем наше хрустящее мясо. А рядом, сбоку — кладём три большие ложки ледяного холодного йогурта Хайдари, который мы сделали в первом акте. И финальный штрих: растопите в сотейнике кусочек сливочного масла до коричневого цвета (с ореховым запахом) и полейте мясо прямо перед подачей. Свекрови дар речи потеряют от этого шкворчания!*

Акт IV. Десерт: Сентябрьский «Ирмик хелвасы» (*İrmik Helvası*)

Вместо казенного киселя на крахмале или пресного пудинга мы завершаем наш турецкий марш легендарной манной халвой. Как писал великий Чарльз Диккенс: «Вкусная еда — это кратчайший путь к человеческому милосердию». Наша тёплая халва должна была окончательно добить остатки свекровного сопротивления.

Моё руководство к действию: Девчонки, манка — это не только унылая каша с комочками из детского сада. В сотейнике растапливаем сливочное масло, бросаем туда горсть кедровых орешков или обычных очищенных семечек (что нашли в магазине) и всыпаем стакан манной крупы. Жарим манку на среднем огне, непрерывно помешивая, пока она не поменяет цвет с белого на красивый карамельно-золотистый и не запахнет жареными орехами! Отдельно подогреваем стакан молока со стаканом сахара. Вливаем сладкое молоко в золотую манку — осторожно, будет пар! Мешаем минуту, пока манка не впитает всё молоко и не станет рассычатой халвой. Выкладываем тёплую халву в пиалу, делаем углубление, а внутрь прячем шарик обычного ледяного пломбира. Накрываем сверху халвой и переворачиваем на тарелку. Контраст горячего и ледяного — это шедевр.

Поздно ночью, сидя на своей стамбульской террасе и слушая далёкий гудок босфорского парома, я читал ваши финальные сообщения. В Железнодорожном воцарился абсолютный, железобетонный мир. Алина написала: «Папа, это разгром! Саша съел весь Искандер, вымазал тарелку остатками лепёшки и сказал, что за такой соус готов объявить Турцию нашей дружественной базой. Антонина Ивановна попробовала тёплую халву с мороженым, зажмурилась и... молча переписала рецепт в свою тетрадь, назвав его МаннЫй сюрприз». Кристина прислала лаконичное: «Илья сказал, что сочетание горячего мяса и ледяного йогурта в кебабе — это лучшее контрастное исполнение, которое он слышал и пробовал в жизни. А Элеонора Борисовна признала, что суп Эзогелин — это триумф текстуры и геометрии вкуса. Она забирает рецепт в Москву».

Я улыбнулся ночным стамбульским огням и вспомнил старую турецкую поговорку:— «Tatlı ye, tatlı konuş» — «Ешь сладко, говори сладко».

Сегодня вы поговорили со своими семьями на языке высокой анатолийской дипломатии, девочки. Вы больше не боитесь догм. Вы — авторы своей кулинарной свободы. *Ab ovo usque ad mala!*

Заметки на полях:

Граммовки для следопытов

Для тех любознательных читателей, кто хочет поверить восточную гармонию сухими цифрами советских нормативов [согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года], оставляю ориентировочный вес нетто сырых продуктов из расчета **строго на одну порцию**:

Брынза слабосолёная (основа для крема Хайдари): 60 г

Красная чечевица (для супа Эзогелин): 40 г

Филе птицы (индейка/курица для Искандер-кебаба): 150 г

Крупа манная (для карамельной халвы Ирмик): 50 г

Глава 2

Сентябрьские кочевники, или География анатолийского вкуса

3 сентября 2026 года. Если вы думаете, девчонки, что Турция заканчивается за стамбульскими холмами или за оградой анталийского отеля, то вы совершаете глубокую археологическую ошибку. Настоящая анатолийская кухня — это вечный кочевник. Она меняется с каждым километром, с каждым соленым морским ветром и высотой горных перевалов.

Вчера я писал вам, прихлебывая чай в Кадыкёе, сегодня моё письмо улетит из соснового, пахнущего смолой и яхтенной мастикой Мармариса, а отправлять я его буду уже с почтамта в Кемере, где скалы Таврских гор падают прямо в прозрачную, как слеза, воду. И в каждом городе — своя кулинарная тактика, свой маневр.

Кому: alina_garrison@mail.ru, kristina_virtuoso@mail.ru **Тема:** Письма с побережья.

Привет моим домашним шеф-поварам!

Алина, я прочитал твою записку о том, что Саша после супа «Эзогелин» потребовал «продолжения банкета» и кавказской автономии на кухне. Кристина, твой отчет о том, что Элеонора Борисовна утащила рецепт манной халвы в Москву, чтобы поразить своих подружек из филармонии, согрел мне душу здесь, на Эгейском море.

Сегодня мы не стоим на месте. Мы пишем нашу гастрономическую повесть из разных точек Прибосфорья и Анатолии. Запомните: **РЕЦЕПТ — НЕ ДОГМА, А РУКОВОДСТВО К ДЕЙСТВИЮ!** Сентябрь на побережье — это время, когда рыба становится жирной, овощи — сахарными, а специи на базарах Кемерского побережья пахнут так, что кружится голова. Выбрасывайте остатки весов, если вы их еще не выкинули. Включаем географическое мышление.

Акт I. Закуска: Лодочки «Пиде» с пряным фаршем (Письмо из Мармариса)

В Мармарисе, где встречаются два моря — Эгейское и Средиземное, воздух пропитан ароматом запеченного теста и пряного мяса. Местные лепешки пиде — это древний прообраз пиццы, но со стопроцентным восточным характером. По нашему казенному ГОСТу 324 это назвали бы Ватрушка с мясным дефицитом: строго круглое дрожжевое тесто, бледный фарш по весу и запекание до состояния подметки.

Сцена на кухне Алины: Антонина Ивановна, увидев, что Алина раскатывает тесто не кругом, а вытягивает его в длинный, полуметровый овал, заволновалась: — Алина! Пироги должны быть круглыми, как солнце, или аккуратными пирожками, чтобы Сашеньке в руку взять удобно было! Что это за баркас? Туда же весь жир стечет! Посмотри в мою тетрадь 1974 года: «Беляши домашние. Жарить в кастрюле с салом...»

Алина, искусно защищая края теста «лодочкой», даже не повернулась к свекрови: — Антонина Ивановна, Сашин батальон сегодня штурмует новые тактические высоты. Папа пишет из Мармариса, что форма лодочки придумана для того, чтобы мясной сок оставался внутри, а не горел на сковороде.

Моё руководство к действию: Алина, фарш из индейки или свиной шеи мешай «на глаз» с мелко рубленным болгарским перцем, помидором и горой лука — сок дают именно овощи! Специи — кумин и паприка. Выкладывай начинку на лодочку из теста, а края защипни бортиками. Запекай при 220 °С ровно 12 минут. Перед подачей смажь борта сливочным маслом. Саша лейтенант съест один такой «баркас» и забудет про устав!

Акт II. Первое блюдо: Рыбный суп «Балык Чорбасы» (Письмо из Кемера)

Я перебрался в Кемер, под сень Таврских гор. Здесь в портовых тавернах варят суп, который заставит любую уху по ГОСТу 104 (где положено пассеровать лук до прозрачности и варить кости минтая до сизого цвета) уйти в бессрочный отпуск.

Сцена на кухне Кристины: Элеонора Борисовна в легком шоке наблюдает, как Кристина заправляет рыбный бульон... желтком и лимонным соком: — Кристиночка, уха должна быть прозрачной, как слеза, с одиноким плавающим лавровым листиком! Зачем ты делаешь из благородной рыбы какой-то яичный соус? Мой Илья потеряет аппетит!

Кристина хладнокровно взбивает венчиком желток с соком половины лимона: — Элеонора Борисовна, папа пишет, что в Кемере суп заправляют соусом *тербие*. Это дает рыбе шелковую текстуру. Ильечке для рук полезен плотный коллаген!

Моё руководство к действию: Кристина, варим минтай или горбушу из магазина у дома с луковицей и морковью. Рыбу вынимаем, разбираем на крупные кусочки. А теперь маневр «Тербие»: в миске взбей один желток и сок половины лимона, добавь туда ложку муки и половник теплого бульона, чтобы яйцо не свернулось. Выливай эту эмульсию обратно в кастрюлю. Суп мгновенно станет белым, густым и бархатным, как средиземноморский туман. Кидай рыбу обратно. Илья будет играть Шопена как бог!

Акт III. Второе блюдо: Баклажаны «Карныярык» (Письмо из Анталы)

Я пишу вам со старых улиц Калемчи в Анталье. Здесь баклажаны не мучают солью. Блюдо Карныярык в переводе означает распоротое брюхо. Это священный грааль турецкой кухни, перед которым капитулирует любое Рагу овощное по ГОСТу.

Моё руководство к действию для обеих кухонь: Девчонки, берем баклажаны из магазина. Целиком, прямо в кожуре, обжариваем их на сковороде со всех сторон, чтобы они стали мягкими. Затем выкладываем на противень, делаем продольный надрез на «брюшке» и аккуратно раздвигаем мякоть ложкой, образуя карман. Внутри закладываем начинку: обжаренный фарш с луком, чесноком и томатами. Сверху кладем по половинке острого перца и кружку помидора для маскировки. Запекаем 20 минут. Это сочно,пряно, и баклажан сохраняет свой гордый характер, не превращаясь в кашу! Свекрови будут пытаться вас, как баклажан остался целым, но стал мягким как крем.

Акт IV. Десерт: «Ревани» — лимонный пирог в сиропе (Письмо из Бодрума)

Завершаю наше путешествие письмом из белоснежного Бодрума. Вместо казенного ягодного желе или крахмального киселя мы приготовим легендарный турецкий манный пирог, пропитанный цитрусовым нектаром.

Моё руководство к действию: Девчонки, смешиваем «на глаз» стакан манки, стакан муки, три яйца, полстакана сахара и стакан кефира. Туда же — цедру одного лимона. Запекаем как обычный пирог 30 минут. Но главный секрет Бодрума — сорбет! Пока пирог печется, варим сироп: стакан воды, стакан сахара и сок лимона. Кипятим 5 минут. А теперь — закон контраста: горячий пирог заливаем холодным сиропом (или наоборот). Пирог впитает в себя всю влагу, станет тяжелым, влажным и сумасшедше лимонным.

Мой эпилог 19-й главы

Поздно вечером, перебирая фотографии с кемерских скал и бодрумских причалов, я перечитывал ваши короткие весточки.

Алина написала: «Папа, лодочки-пиде — это бомба! Саша сказал, что с такой формой выпечки он готов идти в любую дальнюю разведку. Антонина Ивановна молча съела две лодочки и спрятала свою тетрадь на дно чемодана».

Кристина прислала сообщение: «Илья после супа Тербие сказал, что его гастрит объявил Турции вечную благодарность. А Элеонора Борисовна весь вечер вздыхала над лимонным пирогом Ревани, пытаясь понять, как манка может быть такой сочной. Она признала, что твоя география вкуса — безупречна».

Я закрыл ноутбук, посмотрел на темное южное море и вспомнил старую восточную поговорку на русском: — «Дорога учит мудрости, а хорошая еда — согласию»

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.