

Марина Дунаева



Странная
история про
жизнь
круассана!



Марина Сергеевна Дунаева

Странная история

про жизнь круассана

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69594934

SelfPub; 2023

Аннотация

Это история, расскажет вам о трех поколениях одной семьи, которые владели кондитерской на берегу Сены. Рассказ написан давно, для одно из писательских флешмобов. Орфография и пунктуация авторская, прошу понять и простить.

Марина Дунаева

Странная история про жизнь круассана

Я всегда любила готовить еще с самого раннего детства, помню как бабушка впервые в мои маленькие ладошки вложила кусочек теста и показала как с ним обращаться со мной в этот момент случилось волшебство! Теперь оно случалось каждый раз, стоило мне оказаться на кухне! С желанием творить я не расставалась всю свою жизнь, кто-то называет творчеством; написание картин и лепку скульптур, шитье платьев и шляпочное мастерство, вышивку или резьбу по дереву! Для меня творчество начиналось, когда разогревалась печь и из ингредиентов получались маленькие шедевры. Все в доме любили мою стряпню и в этот момент старались мне не мешать.

Повзрослев и выйдя замуж, я продолжала заниматься любимым делом, работая в пекарне по соседству, ровно до того момента как наступила война! Моего мужа Поля забрали в войска к Наполеону, а в Париже стало опасно, голодно, и не было работы. Многие лавочники, мастерские, кондитеры, швеи позакрывали ставни и уехали кто куда, а вот мне с моими пятью ртами ехать было некуда да и не на что. Пекарню в которой я работала, хозяин тоже закрыл, а причитающиеся

мне деньги заплатил маслом, мукой, яйцами. Всем тем что еще оставалось в кладовых и не умещалось на возы.

Придя домой и разложив свое нехитрое богатство я села и расплакалась! Этих припасов хватит максимум на пару недель, а что делать дальше я не знала, и чем кормить детей тоже?!

Я знала одно, нужно было как то жить, и решение пришло само.

Проснувшись рано утром до восхода солнца уже по привычке, пока дети еще спали, я спустилась на первый этаж нашего небольшого дома, растопила печь припасенными с вечера дровами, которые худо-бедно еще привозили в Париж! И поставила разогревать воду. Когда вода нагрелась до нужной температуры, взбила яйцо, засыпала муку, налила растопленное масло и начала месить тесто! Проблемы, как по мановению волшебной палочки куда-то сами собой улетучились, по мере того как я продолжала замешивать тесто, оно получилось легким воздушным.

– Хорошие булочки должны были получиться, легкие воздушные. – подумала я закрывая тесто, чтобы оно поднялось и настоялось. А тем временем нужно было еще очистить и подготовить, всю подходящую посуду пригодную для выпекания. Жаль что у меня была только пара сковородок, да небольшой противень в которых я делала выпечку для домашних, но будем использовать то что есть!

Старательно чистила противень от нагара, жесткой щет-

кой до тех пор, пока мое лицо не стало в нем отражаться. После ополаскивания противень стал блестеть, улыбнулась своему отражению в ней и поздравила себя за хорошо выполненную работу. Но вода вот закончилась, нужно было принести ее.

Утро окутало свежестью, когда я вышла из дому, с двумя ведрами, дойдя до соседней улицы где днем и ночью работал фонтан, очереди не было, только один толстый и плохо одетый разносчик воды заканчивал наливать последний кувшин, и к тому моменту как я подошла, уже ставил его на свою тележку. Лениво поздоровался со мной, рассказав последние новости, уже наверное по привычке! Его совершенно не интересовало, слушаю я его или нет! Он отправился прочь, а я заторопилась домой. Где уже и печь нагрелась до нужной температуры и тесто подошло, за окном занимался рассвет и будил город, а это значит нужно торопиться.

Немного помяв тесто и смазав противень маслом, начала заворачивать круассаны, которые получились как на подбор, одинаковые, красивые так и просились, что бы их смели даже не выпекая. Сколько таких я сделала во время моей работы в пекарне, только один бог знает. Доделав первую партию, дала им подняться, а потом смазав желтком направила в печь для выпекания.

Комната наполнилась запахами свежей выпечки, старшая дочь спустилась вниз по ступенькам.

– Доброе утро маменька, проговорила она.

– Доброе, – ответила я! – Оно и вправду доброе. – тихо прошептала я себе, и улыбнулась.

– Дочка, сбегай через дорогу к лавочнику и возьми у него упаковочной бумаги, и толстого картона один лист, у нас же есть перо и чернила?

– Да маменька перо и чернила есть! – сказала девочка и выбежала на улицу. – Как же быстро она выросла, а кажется только вчера была совсем маленькой, моя первая дочурка, и самая главная помощница. – сказала я вслух.

Круассаны подрумянились и были готовы! Вынув их из печи с поставила на стол, дав им отдохнуть и подышать, так выпечка получилась вкуснее, почему не знаю! Тем временем и дочка вернулась из лавки, держа в руках большой лист белого картона и сверток с коричневой бумагой.

– Сколько мы должны за бумагу, Габриэлла? – спросила я у дочери.

– Шесть су маменька, но Мишель хотел бы получить оплату выпечкой!

– Тогда заверни и отнеси ему три круассана, но прежде напиши на картоне объявление.

– Как скажешь маменька, только принесу чернила и перо. – сказала она и пошла по ступенькам на второй этаж, вернулась она быстро, села за стол, положив перед собой картон. – Что писать маменька? – спросила девочка.

– “Один круассан два су” – сказала я дочери, грамотным из всех моих детей была только Габриэлла. Она быстро спра-

вилась с написанием объявления и закрепила его на входной двери.

Я не сильно была уверена, в успехе нашего мероприятия, но реальность превзошла мои самые смелые ожидания, с первых минут в нашу небольшую кухню повалили люди и не прошло и часа, как все круассаны были распроданы.

Наши дни.

Больше двух столетий прошло как моя прабабушка во время Наполеоновской войны открыла эту пекарню и все это время из поколения в поколение, ей по-прежнему владеет наша семья!

Кондитерская на берегу Сены в Париже, пережила многое и многое видела, поражение Наполеона и Гитлера, возведения Эльфивой башни! Множество судеб людей, они приходили сюда еще детьми, а спустя годы приводили своих внуков! Эти стены видели улыбки и грусть! Встречи и прощания! Менялись поколения людей, менялся мир изменялась и сама кондитерская, в начале прошлого столетия, моя прабабушка купила еще дом рядом! Прорубила туда дверь и сделала там место для продажи пристроив небольшое уличное кафе, а всю старую часть отвела под кухню большая и современная, оборудованная по последнему слову техники, каждое поколение ее старалось модернизировать и улучшить! Но что бы не происходило неизменно, оставалось одно, кондитерская каждое утро встречала своих первых посетителей, свежими круассанами по рецепту бережно хранимому поко-

лениями кулинаров нашей семьи.

Именно по этому я по-прежнему, прихожу сюда каждое утро, самая первая пока весь город мирно спит и люди видят последние предрассветные сны! Включаю свет, наливаю теплую воду в чан для замешивания теста, взбиваю яйцо, добавляю в чан с водой муку и ставлю замешивать тесто, которое теперь бережно месит машина до нужной консистенции, экономя мне сотни часов в год, но вот придавать им форма, как и двести лет назад приходится руками.

И, как и двести лет назад от настроения зависит их форма и вкус, наших круассанов моя бабушка на это говорила, – Что тесто чувствует, если человеку плохо и какие бы ингредиенты не положила, сколько бы не сдабривало мослом! Становится жестким и невкусным, поэтому нельзя приходить на кухню в плохом настроении, а уж тем более нельзя и ругаться на ней.

Машинка закончила месить тесто, о чем меня оповестил таймер и включилась программа, его поднятия, а у меня еще есть время, чтобы запастись хорошим настроением и выпить чашечку любимого напитка, другая машина заурчала и перемолов зерна налила мне ароматный кофе.

Сидя за столиком, вдыхая терпкий аромат, только что сваренного кофе, я смотрела на просыпающийся город! Люди лениво шли по своим делам закутавшись в теплую одежду! Первый трамвай проехал мимо, а значит и тесто уже на подходе. Допив кофе я отправилась готовить противни для вы-

печки. Доставая один за другим из посудомоечной машинки, расставляла их на крутящийся ленте, и восхищалась тем как теперь легко быть кондитером в нашем веке, даже стол двигается сам! Еще в моем детстве маме приходилось эти самые противни носить и чистить в ручную, а мне только достать из машинки и после готовки вновь убрать туда же.

Взяв масло я смазала каждый из них силиконовой кисточкой по очереди, важный элемент в готовке любого пекаря, ведь каким бы не было тесто и приготовленный из него круассан, он с легкостью может пригореть или потерять форму во время снятия его с противня.

Круассаны получились, красивыми! И все семь подносов быстро заполнялись одинаковыми пузатыми братьями, теперь нужно было дать время им настояться и подняться, отправляем их в специальный шкаф с нужной температурой.

Спустя тридцать минут смазываем специальной смесью из желтков и масла, чтобы подрумянились лучше и отправляем в духовку на выпекание. Выставляя нужную температуру и время. Теперь нужно все убрать, до прихода поваров, – Кухня должна быть в чистоте всегда! – не уставала повторять мне бабушка, которая учила готовить! Увлечшись уборкой я не заметила как прошло время, духовой шкаф мелодично напомнил, что пора бы и вынуть уже готовые круассаны.

Вынув их из духовки нужно было им дать немного подышать и остыть и только после этого перекладывать в корзинки устланные белыми кружевными салфетками, – Все долж-

но быть красиво, и аппетитно, – в голове прозвучал голос бабушки! Дверь в магазине приоткрылась и звякнул звонок висящий над ней, а это значит что пришел первый клиент и пора бы и дочери уже спустится.

В этот момент Маргарита, моя старшая дочь весело забежала на кухню, поцеловав меня в щеку, взяла первую корзину уже наполненную мной круассанами, и отправилась в магазин.

– Как всегда до последнего прихорашивается! – тихо возмутилась я! Так уж сложилось, что первую партию дня, печет хозяйка! А продает преемница, так было много поколений до нас так и я надеюсь, что так и будет после нас, звонок продолжал мелодично позвякивать, рассказывая о новых и новых вошедших и вышедших покупателях, торопящихся по своим делам, но каждое утро заворачивая к нам за свежим круассаном.

Кухня тоже заполнялась, поварами! Отложив одну корзину работникам на завтрак, я вынесла еще пару с круассанами в зал, как раз успела к окончанию первой.

Маргарита, брала с клиентов деньги и наливала кофе на вынос в бумажные стаканчики, а я накладывала в фирменные пакеты выпечку с нарисованным на ней круассаном, ставшим за прошедшие столетия символом нашей кондитерской, и у многих парижан с ассоциацией качества.

И, как и двести лет назад, первая партия круассанов была распродана меньше чем за час.

Через три сотни лет.

Сейчас на дворе две тысячи двести двадцать третий год. Больше сотни лет прошло с того момента, как люди придумали способ переложив процесс готовки на роботов и убрать человека из цепочки казалось бы самого древнего ритуала, приготовления пищи! Зачем это было сделано? Просто все больше болезней и все большее количество лекарств окончательно уничтожило иммунитет человечества и любое несоответствие пропорций вызывало в организме тяжелые последствия! Всем процессом теперь управляют машины, которые не ошибаются и ингредиенты смешивают в нужных пропорциях, получается конечно тоже вкусно, но никакого полета фантазии места не осталось. И любое отступление от рецепта чревато долгими согласованиями, во множестве инстанций.

А я являясь владелицей, самой старой кондитерской в Париже, теста за всю свою жизнь в руках ни разу не держала, что на это сказала бы основательница нашей кондитерской, одному богу известно.

Но обо всем по порядку и так мой день начался! В четыре тридцать утра, как и у всех моих предшественниц! Всплыли одни за другим первые оповещения! Что вода нагрета до нужной температуры, в нее влили предварительно размешав, нужное количество вещества многие годы заменяющее яйца и масло, а следующее сообщение рассказало что и мука, оказалась в чане для замеса теста на круассаны, машина на-

чала замес.

Рецепт приготовления, мы как могли, сохраняли все столетия, и он был очень похожий, на тот что был изобретен моей много раз пра бабушкой, с одним только, но! Теперь за всем я наблюдала через экран мобильного телефона, и точно также мог посмотреть любой человек во всех уголках нашей планеты.

Тесто смешивалось, машина монотонно исполняла заложенный в ней процесс, а я смотрела на экран, как замороженная, представляя, как оно каталось бы в руках. Процесс завершён, консистенция получилась идеальной в общем как и всегда, что еще можно ждать от отлаженного не одним десятком лет механизма! А мне пришло очередное оповещение, что еще один цикл закончился и теперь оно будет настаиваться.

Наша кондитерская единственная в Париже, кто по старинке дает тесту подняться самостоятельно за несколько часов, а не за несколько минут, сокращает цикл за счет добавления в тесто специальных ингредиентов. Которые убивают вкус круассанов, но зато значительно удешевляют процесс приготовления.

Тесто поднялось, машина еще раз его вымешивает, наблюдаю за этим по монитору, так хочется прикоснуться и запустить в него руки, но нельзя! Да и делать такие красивые круассаны, как пекли мои прабабушки если честно, не умею! Последняя, что владела этим навыком в совершенстве! Мог-

ла с закрытыми глазами свернуть красивейший круассан, а самое главное кому разрешалось делать их вручную уже более как сто лет нет с нами, но их история до сих пор живет, в фото и небольшом музее внизу, в открытках и бумажных пакетах с напечатанными круассанами на обертке, и белых кружевных салфетках, которые до сих вкладываются в каждую упаковку, все как было когда-то давно.

Тем временем тесто перекладывается в дозатор, а я получаю еще одно оповещение! И это самый интересный процесс, когда тесто раскатывается до нужной толщины и нарезается на равные треугольники, при помощи специальной насадки они скручиваются, выкладываются на конвейер и направляются дальше, один за другим, формой они точно такие же как и при ручной лепке, но только человеческие руки их никогда и не касались. Конвейер движется, а в это время, пузатики как называла их шутливо мама, едут по нему поднимаясь! Ведь температура и влажность во всем помещении изолированном от людей поддерживается идеальная для их поднятия. Перед входом в печь каждый круассан опрыскивается составом, рецепт которого придуман много столетий назад и отправляются в печь на тридцать минут.

А мне параллельно начинают приходить сообщения, что в машинке уже месится вторая партия! Когда-то мы продавали до пятисот круассанов в день, и это считалось очень много, сейчас более десяти тысяч в сутки, находясь все в той же маленькой пекарне, на берегу Сены.

Время выпечки закончилось и другой стороны печи уже выползают первые пузатые и румяные круассаны, после непродолжительного отдыха, начинается их упаковка согласно списку заказов, звоночек и первый пакет уже у меня в руках. Его принес мне робот доставщик, хотя можно было и спуститься, но к сожалению этого тоже сделать нельзя прервется весь процесс готовки! Открываю пакет, по комнате разносится запах детства, хрустящий и вкусный круассан тает во рту! Как многие сотни лет назад!

Смотря в окно, наблюдаю как доставщики один за другим вылетают из специально оборудованного пекарни расположенной все так же под нашим старым домом разлетаясь по городу.

И пусть мы стали реже встречаться, но в этом мире среди всего непонимания и хауса, на берегу Сены по-прежнему стоит старая кондитерская, в котором несколько десятков поколений, бережно хранят традиции предков! Благодаря их упорству и вере у парижан все так же по утрам появляются вкуснейшие круассаны, созданные с любовью для ценителей старых традиций и вкусной выпечки.

Спасибо за прочтение. Подписка и оценка, мотивирует выкладывать сюда и другие рассказы.