

«ГЭТА ПЁК НАШ ТАТА!»

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар. «СГ».)

— Што датычыцца ма-сажу... Дзе авалодвалі майстэрствам?

— Масаж я асвой пасля нараджэння другога дзіцяці, якое не спала ночамі. Памятаю, гушкаеш-гушкаеш, а яму ад гэтага толькі горш. Аказалася, Косціку проста балеў живоцік. Ёсць цудоўны рэсурс am-am.info, прысвечаны грудному выкармліванню. На гэтым сайце нам параілі відэаролік, дзе масажыст са стахам паказвае, як і куды правільна націскаць. Паспрабаваў, атрымалася і дапамагло.

— Вы з жонкай — партнёры ў сямейнай пяркарні. Цікава, а як ставіцеся да папулярных цяпер партнёрскіх родаў?

— Я прысутнічаў пры нараджэнні ўсіх траіх дзяцей. Цудоўна, што ёсць магчымасць у такі важны момант падтрымаць самага блізкага чалавека. Для Алены было важна, каб я знаходзіўся побач. Калі дзіця, якое толькі нарадзілася — такое зморшчанае, малюсенькае — кладуць табе на рукі, гэта, паверце, імгненна абуджае бацькаўскія пачуцці.

«Хтосьці шукае

выратаванне ў бутэльцы, а я пёк, пёк, пёк...»

— А як атрымалася, што медыцынскі псіхолаг перакваліфікаваўся ў пекара сямейнай піраговай?

— Кожны мужчына рана ці позна задае сабе пытанне: хто ён, чаго дасягнуў у жыцці? На той момант, калі я працаваў па спецыяльнасці, у псіхолагаў былі невялікія зарплаты. Сям'ю на такія грошы пракарміць нерэальна. Таму ўладкаваўся менеджарам па продажах. Праўда, вельмі хутка зразумеў, што гэтае «купілі тана» — прадаў дарага» не прыносіць мне аніякага задавальнення. Так склалася, што маё звальненне супала з аперацыяй. Пасля выпіскі з бальніцы ў нашай сям'і былі фінансавыя цяжкасці, але хацелася чагосьці салодзенькага да гарбаткі. Знайшоў на кухні аўсянку і на аснове яе вырашыў штосьці прыгатаваць. У выніку спроб і памылак падабраў выдатны рэцэпт аўсянага пачэння, у якім усяго пяць інгрэдыентаў. Зараз пакажу (шукае здымкі на мабільным тэлефоне). Гэта — аўсянае пачэнне з імбірам, гэта — з кунжута. А вось шакаладнае з міндалем, яно больш за ўсё падабаецца маім дзецям.

...Хтосьці падчас крызісу сярэдняга ўзросту ходзіць у

трэнажорку ці прыкладваецца да бутэлькі, а я пёк, пёк, пёк. Выпечка стала псіхалагічнай дапамогай самому сабе. Сябры, пасля таго, як пакаштавалі маё аўсянае пачэнне ў нас дома, сказалі: «А давай ты нам спячэш!» З гэтага ўсё і пачалося. Я дарыў ім пачэнкі, яны мне — грошы.

«Калі дзіця, якое толькі нарадзілася — такое зморшчанае, малюсенькае — кладуць табе на рукі, гэта, паверце, імгненна прабуджае бацькаўскія пачуцці».

— Руслан, але ж далёка не кожная жанчына гатовая падтрымаць рызыкаўную ідэю свайго мужа. Большасць на месцы вашай жонкі сказалі б: «Што за глупства ты прыдумаў?! Ідзі ў офіс і, як усе нармальныя людзі, зарабляй грошы!» Тым больш, як вы казалі, Алена на той момант толькі нарадзіла другое дзіця, знаходзілася ў дэкрэце...

— Алена — гэта мая апо-ра. Як і я яе. Без жонкі ні пачэння, ні пірагоў — нічога не было б.



Галоўная фішка пірагоў Пісарэнкаў — крыху цеста і вельмі шмат смачнай і карыснай начынікі.

— А як ўзнікла ідэя з пірагамі?

— Рэцэпт бездражджавага цеста для пірагоў мне падарыла цешча, я яго толькі крыху трансфармаваў. А сама ідэя выпявала яшчэ са студэнцкіх часоў. Памятаю, мне надакучыла пераплачваць у піцэрыі за «блінчык», на які нацерусілі крыху начынікі. Таму дома тонка раскатваў цеста, на якое накладваў «шапку» ўсемагчымых інгрэдыентаў. Тоўсты слой вяндрліны, памідораў, перчыку... Зверху ўсё гэта шчодро пасыпаў сырам. Атрымлівалася піца (хоць піцай гэта складана назваць) два сантыметры вышыняй. Сёння гэта галоўная фішка маіх пірагоў — крыху цеста і вельмі шмат смачнай і карыснай начынікі.

— Вы печэце пірагі з больш чым 30 начынкамі. А якая з іх ваша любімая?

— Кожны пірог па-свойму цудоўны (здумваецца). Соня вельмі любіць чорныя парэчкі са сметанковым сырам. Косцік — вішню з міндалем. Што датычыцца мяне, то, напэўна, усё ж такі шпінатны з пяццю відамі сыроў. З салодкіх — тварожны.

— Проста тварожны?

— У мяне няма проста пірага. Ніводнага. Усе з «разыначкай». Вось нядаўна распрацаваў рэцэптуру для новага: да бараніны дадаў курагу, чабор, пятрушку, адыгейскі сыр. Я падбіраю максімальна якасныя прадукты. Ужо ведаю, дзе найлепшы сыр ці вяршкі. У маім пірагу вы не знойдзеце малака, тэрмін прыдатнасці якога год. Калі вяршкі, то не ніжэй за 32 % тлустасці. Моркву, гарбузы, цыбулю, яйкі, клубніцы, чорныя парэчкі набываю ў правярных фермераў. Хочацца людзям прапанаваць здаровую і смачную альтэрнатыву таму, што ёсць у крамах. Бо там сёння, на жаль, складана знайсці выпечку без пальмавага алею, эмульгатораў, стабілізатараў ды кансервантаў.

— Мяркуючы па здымках, вы да кожнага пірага ставіцеся, як да твора мастацтва?

— Можна і так сказаць. Кожны пірог — гэта скульптура. А такія цудоўныя фотаздымкі — справа рук маёй Алены. Наогул жонка — мозг усяго праекта. Яна бурліць ідэямі, піша, фатаграфуе. Я ж закупляю прадукты, пяку пірагі, разводжу. Мне падабаецца рабіць усё самому ад пачатку да канца і бачыць вынік. Не дзесяці там за гарызонтам, а тут і цяпер.

— А жонку вы дапускаеце на кухню?

— Алена вельмі смачна гатуе. Яна творчы чалавек, пастаянна эксперыментуе, у тым ліку і на кухні. Жонка ўмее з нічога зрабіць «цукерачку». Галінку размарыну якую-небудзь дадала — і смак стравы ўжо іншы. Праўда, як вы заўважылі, кухня вельмі часта належыць мне. Бывае, што за выхадныя гатуе па 40 пірагоў... Таму

Алена радуецца, калі ёй удаецца падысці да пліты (смяецца).

— Як умудраецца жыць, выхоўваць дзяцей і пяці пірагі ў адной і той жа кватэры?

— Калі шчыра, гэта тое яшчэ выпрабаванне. У нас звычайная двухпакаёвая кватэра. Кухня аб'яднаная з залай і не зачыняецца. Адзінае шчасце — дзеці разумеюць, што калі тата працуе, яму нелга замінаць. Калі пяку пірог сабе на вячэру, абавязкова падключаю сына з дачкой. Косцік можа цеста раскатваць, яму гэта вельмі падабаецца, Соня — сыр нацерці, яйкі ўзбіць. Усім бацькам раю гатаваць разам з дзецьмі, каб яны разумелі, адкуль ежа з'яўляецца на сталае.

«Галоўнае — не тэлефоны»

— Уявіце, што я прыйшла да вас у госці. Якія б рэчы вы мне паказалі ў першую чаргу, каб штосьці расказаць пра сябе?

— Нажы. Часта, прыходзячы ў госці да каго-небудзь, прапануеш: «Давай дапамагу штосьці наразаць». І пачынаеш «рваць» каўбасу, бо нажы не рэжуць. У нас дома такой праблемы няма, бо востры нож не толькі эканоміць час. Парэжце адну палавінку цыбуліны тупым нажом, а другую вострым. Мала таго, што эстэтычна яны будуць адрознівацца, дык яшчэ і смажыцца па-рознаму.

Цяпер у нас рамонт у дзіцячым пакоі. Таму, напэўна, пакажу скрынкі з інструментамі, бо рамонт раблю таксама я. У сувязі з гэтым ён цягнецца ўжо даўно, бракуе вольнага часу. Нядаўна на выхадных перакладваў праводку ў пакоі. «Тата, а можна я з табой буду шпакляваць?» — папрасіў Косця. Я даў сыну шпатель, у місачку адсыпаў шпаклёўкі. Адмераў яму ўчастак сцяны ў яго рост. А сам шпаклюю вышэй. Праз хвілін 20 вяртаюся да яго і не веру сваім вачам! Малое дзіця справілася на ўзроўні тынкоўшчыка-пачаткоўца. Толькі крыху падраўняць давалася.

— Добра, што даверылі яму такую адказную работу. Які-небудзь іншы тата, пераканана, сказаў бы: «Не замінай, малы яшчэ...»

— Гэта мы спяшаемся. Што зусім няправільна. Усё вакол нас прыспешвае. Зніжкі: паспей купіць да канца месяца. Праграмы: хутчэй абнаві. Выпусцілі новы смартфон: будзь у трэндзе. У мяне тэлефону (паказвае) тры з паловай гады. Ён працуе. Навошта мне набываць



Руслан раіць усім бацькам гатаваць разам з дзецьмі.

новы? У тых жа самых сацыяльных сетках вялізны аб'ём інфармацыі. Калі ўсё гэта праз сябе прапускаць, у цябе не застанеца сіл для Галоўнага. А Галоўнае — гэта сям'я: жонка, дзеці. Але ніяк не тэлефоны, планшэты ды іншыя матэрыяльныя рэчы.

«У мяне няма проста пірага. Ніводнага. Усе з «разыначкай». Вось нядаўна распрацаваў рэцэптуру для новага: да бараніны дадаў курагу, чабор, пятрушку, адыгейскі сыр».

— У вас ёсць мара, якая дае вам сілы прычынаецца кожную раніцу?

— Хацелася б з'ехаць з Мінска. Куды-небудзь у вёску, жыць у сваім доме, а не ў каменным вулеі. Летам мы здымалі жылло пад Мінскам — дык дзяцей як падмянілі. У іх з'явілася столькі спраў — і галінкі, і жучкі, і лужыны, і каменчыкі...

Некалькі гадоў таму мяне пашчасціла праходзіць стажыроўку ў Бельгіі, у таверне, якая працуе з 1860 года. Раней яна належала прапрадзеду, прадзеду, дзеду, бацьку і зараз справу сям'і працягвае старэйшы сын. Таверна ўяўляе сабой трохпавярховы дом. На першым паверсе гаспадары прымаюць наведвальнікаў, на другім ды трэцім жывуць. Пры афармленні выкарыстаны рэчы, якія знайшлі пры рэстаўрацыі дома: чыгунныя формы для выпечкі хлеба ды пернікаў, труба, на якой ігралі продкі... Цудоўна, калі дзеці працягваюць справу сваіх бацькоў. Вось у вашай сям'і хтосьці быў журналістам?

У маім родзе таксама няма медыцынскіх псіхолагаў. Тата быў лётным тэхнікам, мама — хімікам-біёлагам. Дзе пераемнасць пакаленняў? Адсюль у тым ліку ўсе

нашы крызісы, дэпрэсіі. Дарослы чалавек часта не можа сябе знайсці, бо страціў карані.

— Да апошняга вагалася: задаваць вам гэта пытанне ці не. Ведаю, што нядаўна вы амаль што наблізіліся да свайго мары — разам са сваімі знаёмымі адкрылі пяркарню ў Мінску. Але зараз зноў печэце на ўласнай кухні...

— З былымі партнёрамі мы разышліся ў розныя бакі. Не сышліся ў меркаваннях. Мы аказаліся не гатовыя да партнёрства і да таго, якія ўмовы гэта за сабой цягнула. Таму мы з Аленай прынялі рашэнне, што выходзім адтуль. На шчасце, аўтарская рэцэптура засталася пры мне. Шкада толькі, што назва пяркарні, якую прыдумаў мой сын, засталася за імі. Ну нічога, затое ў мяне з'явіўся цудоўны досвед па вядзенні сумеснага бізнесу.

— Гляджу, вы па-філасофску ставіцеся да гэтага?

— Так, цяпер ужо стаўлюся па-філасофску. Але спачатку было балюча. Што мне, што Алене.

— Калі б вы былі на маім месцы, якое б пытанне задалі сабе апошнім?

— Можна ісці? (Смяецца.) (Замест гадзіны мы прагаварылі амаль дзве. — Аўт.)

— Цудоўна, калі цябе чакаюць, ёсць нейкія справы.

— Калі няма, то можна і прыдумаць. Усё ж ад цябе залежыць, усё ў тваіх руках. Калі сур'ёзна, напэўна, я запытаўся б, ці хацелі б вы яшчэ што-небудзь сказаць чытачам?

— Ці хацелі б?

— Любіце адно аднаго. І ў любой сітуацыі заставайцеся Людзьмі. У наш час так не хапае дабрныі, цеплыні ды людскасці.

Надзея
ДРЫНДРОЖЫК.
Фота
Алены ПІСАРЭНкі.