

ДИАНА БОГДАНОВА
Моя бабушка
и вареники,



или
Обратный билет
в детство



ZVAIGZNE ABC

821.161.1-3
Б 734

Diana Bogdanova

MANA OME UN VAREŅIKI

Par manu vecmāmiņu, ukraiņu virtuvi un to,
kā es nekļuvu par pavāri

© Diana Bogdanova, 2023

© Izdevums latviešu valodā, Apgāds Zvaigzne ABC, 2023

Grāmatas un vāka dizaina autore **Vita Lēnerte**

Grāmatas vākam izmantoti attēli no stock.adobe.com

Šis ir ar autortiesībām aizsargāts darbs. Darba reproducēšana vai jebkāda cita neatļauta izmantošana ir autortiesību pārkāpums. Par autortiesību pārkāpšanu ir paredzēta atbildība Krimināllikuma 148. pantā. Saskaņā ar Autortiesību likuma 69.¹ pantu persona ir arī mantiski atbildīga par visiem zaudējumiem un morālo kaitējumu, kuru tā radījusi ar autortiesību pārkāpšanu.

© Diana Bogdanova, 2024

© Mākslinieciskais noformējums, izdevums, Apgāds Zvaigzne ABC, 2024
ISBN 978-9934-32-395-9

Вместо предисловия

Это не книга рецептов. Это книга рассказов.

Про мою бабушку – обычную украинскую бабушку. Храбрую, мудрую, справедливую. Она многим помогала и обладала способностью видеть чудеса и учить этому других, и эту способность у нее не отняли ни ссылка, ни признание врагом народа.

А еще она прекрасно готовила. Прошедшая голодомор и войну, она знала, как из ничего сделать все. Прямо или косвенно, она передала этот навык нам – своим внукам.

Эта книга посвящается моей маме и моей украинской бабушке. Это рассказ о днях детства, проведенных в Украине: о приключениях, о шалостях и

проказах, об окружавшем нас добрым облаком разноцветном мире, о вкусах и запахах, которые нередко доносились из кухни нашей бабушки.

Поэтому в книге вы найдете рецепты блюд, которые она готовила или которые потом были приготовлены на маминой и моей кухне, но и они навеяны воспоминаниями о бабушке.



Как бабушка стала врагом народа

Давайте знакомиться! Эта книга о моей украинской бабушке Вале, и первое блюдо, о котором хочу рассказать, – это крошка. Очень простое блюдо, которое бабушка Валя привезла из Австрии. Рецепт крошки и еще несколько парчовых платьев, подаренных Хозяйкой.

Когда моей бабушке Валентине Андреевне Казаковой было лет 19, она вместе со своей мамой и младшим братом пешком убегали от немецких солдат, которые в то время взяли их поселок Санжары, что в Полтавской области в Украине.

Солдаты интересовались в основном женщинами. Молодыми и сильными. Чтобы их увезти на работы

в Германию. Моя бабушка была идеальной кандидатурой. Но мятежному духу юной бабушки Вали такая участь была не по нраву. И она бежала.

Как-то так получилось, что ее маме и брату удалось скрыться, а вот ей – нет. Поймали ее, значит, и в поезд, далеко не первого класса, вместе с сотнями других таких же красивых, молодых и сильных определили. И повезли. Но тут случилось вот что.

Поезд сделал остановку в австрийском городе N. Там девушек из вагонов выпустили и разрешили местным жителям выбрать себе тех, которые им подходят для работ по хозяйству. Мужики-то австрийские на фронте были, а свиней кормить и коров доить, да навоз разгребать надо. Вот австрийские женщины себе помощниц и выбирали. Моя бабушка была в числе тех, кого выбрали. Потому дальше поезд поехал без нее.

Так до конца Второй мировой войны она там и работала. Бабушка об этом времени много не рассказывала, даже имени Хозяйки мы не знаем. Но знаем кое-что другое. Например, работницы и Хозяйка ели за одним столом. Хозяйка всегда была добра. А после войны даже уговаривала бабушку остаться в Австрии. Бабушка была красавица, у нее были золотые руки и добрейшее сердце. А у Хозяйки выжил один из сыновей, которого она ждала домой. Но бабушка все же решила вернуться в родной поселок. Вот так с несколькими подаренными Хозяйкой парчовыми платьями и рецептом крошки она вернулась в Украину. Надо ли говорить, что ни одного дурного слова о Хозяйке бабушка ни разу не сказала?

Зато вот местным властям после бабушкиного возвращения ни Хозяйка, ни прибывание бабушки на территории вражеской Австрии не понравилось. Потому бабушке возвращаться в ее родной поселок и вообще на восток Украины запретили. А еще бабушке – педагогу младших классов – запретили работать в школе. Видимо, чтобы она чем-нибудь опасным европейским случайно не испортила светлое будущее советских детей.

То, что врагом народа бабушку признали местные власти, было не очень обидно. Обидно было, что врагом ее признали и отдельные представители этого самого народа. И даже вероятно, что сделали они это не из любви к местным властям, а из страха перед ними. Но ведь сделали.

В их числе – на тот момент любимый бабушкой мужчина, который в этих самых властях работал. Надеюсь, он был не сильно любим, и, надеюсь, бабушка не сильно грустила после того, как этот представитель народа ей сказал, мол, любовь любовью, а строить светлое будущее я буду с социально одобренной гражданкой.

Но бабушку и это не сломило. Получила второе – разрешенное – образование бухгалтера и поселилась на западе Украины в городе Тернополе. А вскоре бабуля – красавица, умница и вообще – встретила моего вернувшегося с войны деда Петю, или Петро, как она его называла, – контуженного и полного надежд на спокойную счастливую жизнь. Контуженный он был ровно на столько, чтобы всю свою будущую

жизнь мучаться от головных болей и сделать моей бабушке предложение руки и сердца.

Дальше – работа, дети. У дедушки еще и шахматы, лес, футбол, стихи, у бабушки – забота о доме и о нас. А еще у бабушки были подруги разных возрастов, тянувшиеся к ней – кто за теплом, кто за советом, кто за рецептом.

В союзе моих бабушки и дедушки бабушка, наверное, была душой, а дед – головой. Хотя... Дед же писал стихи. Мне они казались наивными, плохо рифмованными. Но все же это были стихи – стихи человека, вернувшегося с фронта и никогда не рассказывавшего о войне.

В общем, как там все у деда с бабой было, теперь уж не разберешь, но жилось им неплохо. Не просто, но и не плохо. Не помню ни бурных ссор, ни особых разногласий. Наверное, за годы того и сего натерпевшись, они научились радоваться простому.

А еще в этом простом были дети – моя мама, брат мамы и девочка Леночка, которой скоро не стало и о которой бабушка не рассказывала. Может, и я бы не рассказывала, если бы Леночка не умерла от того же недуга, из которого бабушка меня вытаскивала в мои первые годы.

По рассказам мамы, уродилась я не просто больной, а очень больной – диатез, диарея и дисплазия были лишь некоторыми страшилками, с которыми меня таскали по советским врачам и антисоветским бабкам-знахаркам. Намучались со мной, по рассказам мамы, страшно. Устали все. Отец сказал, что

уродилось какое-то полное безобразие, мама – что пора возвращаться на работу, а бабушка – что забирает меня к себе в Украину.

Предание это я знаю от мамы, бабушка и об этом молчала. Наверное, просто радовалась, что все же выковыряла меня оттуда, откуда Леночку выковырять не получилось. Так в возрасте примерно года я оказалась в украинском городе Тернополе – в руках врачей, массажистов, знахарок и, конечно, в теплых руках бабушки, – где и пробыла несколько моих первых лет. Потом меня, конечно, вернули в латвийский город Кулдигу, но моя настоящая история началась именно там – в бабушкиных руках, на бабушкиной кухне.

Когда мама забрала меня к себе обратно в Кулдигу, бабушка продолжала часто приезжать к нам, а мы ездили к бабушке. А крошка – одна из тех детских ярких, простых вещей, которыми окружала меня бабушка. Самый светлый человек, с которым мне повстречалось повстречаться.

Рецепт я немного модифицировала, добавив чуть больше яиц и мою любимую куркуму, которой в бабушкином рецепте, конечно, не было и быть не могло. Но вкус, запах, цвет – все как в моем прекрасном далеком украинском детстве.

Крошка

Берем яйца по количеству едоков (1 яйцо на одного едока). Добавляем сахар по вкусу. Я крошку делаю не сильно сладкой – на три яйца добавляю одну столовую ложку сахара.

Добавляем щепотку соли и куркуму на кончике ножа. Все вместе взбиваем.

Добавляем муку и молоко (на 1 едока берем 2 столовые ложки муки с горочкой и полстакана молока). Все хорошо перемешиваем венчиком или блендером, чтобы тесто было без комков. Консистенция должна получиться, как бабушка говорила – «как у среднегустой сметаны».

На сковороде разогреваем растительное масло, выливаем туда подготовленную массу. Уменьшаем огонь до среднего и накрываем сковороду крышкой. Когда этот «большой блин» чуть поджарится с одной стороны, начинаем этот блин разрезать, раздирать, переворачивать, перемешивать. Продолжаем так жарить, чтобы получилась полная сковорода маленьких поджаристых комочков разной формы. Во время жарки, если необходимо, постепенно подливаем масло, чтобы крошка не была сухой.

Подаем крошку со сметаной или с тем, что вы больше любите. Блюдо идеально подходит для завтрака.

