

**Автор: Ара Мишши (Краснов Михаил Николаевич)**

**Книга: Встреча с волком**

**Рассказ: Маленький повар**

Его мама – искусный повар. Максим так считает не только из-за того, что она действительно немало лет работала в школьной и колхозной столовых, также в столовой участковой больницы, а потому, что за что бы не бралась, все получалось у нее очень вкусным и ароматным. Максим очень любил ее яства и приготовленные блюда и ел всегда с большим аппетитом. Обожала материнскую стряпню вся их большая семья, а также и гости, бывающие у них дома. Стоило им только отведать ее изумительные вареники или пироги, шыртан или студень, начинали сразу наперебой хвалить ее мастерство.

Максим помнит, что еженедельно по выходным дням, когда мать топила дома печку, пекла на сковороде на горячих углях лепешки. Утром он просыпался от их аромата и сразу же прибежал на кухню. Мать часто угощала своих детей горячими лепешками. Максим любил их запивать утренним парным молоком. Удивительно вкусная еда, в ней – и вкус радостного детства, и домашнего уюта, и вся прелесть семейного счастья.

Может поэтому он всегда ждал выходного дня. Этот день для семьи предвещал настоящий праздник. Как правило, после обеда топили баню. Что может быть лучше деревенской баньки с березовыми вениками! А после бани, как правило, пили чай с вареньем или медом. Дома у них всегда был мед, так как в огороде держали где-то около семи-восьми пчелосемей. Главным пчеловодом, конечно же, была мать. Максим ей часто помогал осматривать ульи в качестве подавальщика дыма. Для него была загадкой – почему же не жальт пчелы маму? Она запросто могла открытыми руками подгонять пчел (обычно это делалось с помощью гусяного пера), тихонько разговаривала с ними. В каждой пчелиной семье насчитывается от трех с половиной до пяти тысяч золотистых пчел. Мать за короткое время успевала их всех осматривать, слабеньких пчел удаляла. Особое внимание уделялось главной пчеле – матке. Она в рое одна. Преобладающее большинство в пчелиной семье составляют рабочие пчелы, которые строят соты из воска и собирают сахарный сок цветов – нектар и цветочную пыльцу. В пчелосемье имеются также трутни – это самцы, которые не участвуют в сборе нектара и пыльцы. Если же появляется другая матка, то пчелиная семья разделяется, часть из них со второй маткой улетает куда-нибудь и находит себе другое место в каком-то дупле. Бесконтрольного разделения семьи нельзя допустить, поэтому все ульи следует осматривать регулярно. Обычно пчелосемьи разделяются во время активного медосбора, в середине лета, когда вокруг много цветов: цветут гречиха, донник, клевер и другие нектаросодержащие растения.

В семье Максима также любили и варенье, особенно – дети. Мать ежегодно готовила несколько видов варенья: из черной и красной смородины, яблок, вишен. Ему же очень нравилось малиновое варенье. Он с большим желанием помогал матери готовить варенье: или пропускал через мясорубку черную смородину, или крошил на мелкие кусочки яблоки. Особенно ему нравилось снимать пенки с кипящей массы ягод, усердно клеил на банки таблички с указанием вида варенья и года его изготовления.

До сих пор не может Максим забыть аромат свежей копченой колбаски, которой мать угостила его однажды. Тогда в колхозе был свой колбасный цех. Туда пригласили работать и его маму. Цех был небольшой, там всего-то работали три-четыре человека, но готовили они отменную копченую колбаску, изготовленную из своего же колхозного мяса. Туда добавлялись различные приправы: чеснок, перец и другие пряности.

С тех пор прошло немало лет. За это время Максим попробовал много сортов колбасных изделий, но такой вкусной колбаски, какой когда-то угостила мама, больше не ел никогда.

Он с детства учился готовить пищу. Ему, хотя он и мальчик, это нравилось. В деревне считалось, что готовить еду – это забота женщин. И когда пищу готовили мужчины, то на него другие мужчины смотрели с некоторой усмешкой.

Однажды Максим вернулся из школы, пообедал. Ему показалось, что для всей семьи еды осталось маловато, поэтому решил сам сварить суп. Зажег керогаз (тогда у них еще не было природного газа), поставил на него кастрюлю с водой, положил туда мясо. Одним словом, старался сделать все так, как мать обычно готовила суп с лапшой. С керогазом следовало обращаться внимательно. Максим это хорошо знал, все время стоял рядом и следил, систематически снимал пробу. Когда показалось, что суп был готов, Максим решил выключить керогаз, повернул ручку. Но вместо того, чтобы убавиться, огонь вдруг усилился!.. Максим очень испугался, даже растерялся. Еще раз дотронуться за ручку керогаза побоялся – вдруг еще сильнее усилится огонь?.. Долго не думая, бегом побежал к соседям просить помощи. Хорошо еще, что в это время дядя Вася был дома. Максим сбивчиво стал объяснять цель своего визита, но взрослый мужчина сразу понял всю угрозу создавшегося положения и быстро направился к ним, выключил злополучный керогаз.

Горюй, не горюй, а суп-то получился вкусным. Все ели с отменным аппетитом и благодарили новоиспеченного повара. Максиму было приятно, но он не стал скрывать случившееся, все честно рассказал. Родители озабоченно переглянулись, переговорив между собой, позже объяснили всем, как в таких случаях действовать и не шутить с огнем. А повара все-таки хвалили за вкусный суп.

Оказывается, быть поваром не плохо. Если приготовишь вкусное блюдо, то поблагодарят за это обязательно.

Все тексты взяты из открытых источников и выложены на сайте для не коммерческого использования.  
Все права на тексты принадлежат только их правообладателям.