



Тільки-но зимовий ранок зіп'явся на ноги, як тихенько скрипнула хвірточка, проводжаючи господаря на роботу. Власника невеличкого будиночка звали паном Сирником, і був він найкращим пекарем містечка Ясного.

Помахавши на прощання дружині, що стояла на ганку, пан Сирник витягнув із кишені невеликий записничок і ручку.

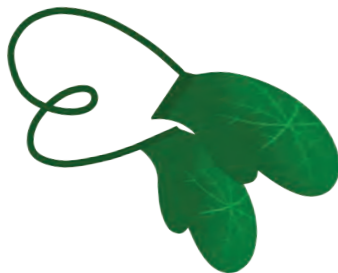
Він був готовий до нового трудового дня!

— Пане Сирнику, якщо ваша ласка, буханець з висівками та завиванець, — поспішила зробити замовлення сусідка, що жила у будинку навпроти.

— Житнього хліба, будь ласка, — попросила старенька, що жила праворуч.

Пан Сирник ретельно занотував і це замовлення.

— До речі, — продовжила старенька, гасячи ліхтар, — ваші рукавички вже готові! На Різдво в руки не замерзнете!



Пан Сирник цьому дуже зрадів, бо старі рукавиці давно порвалися. А хіба пасує найкращому пекарю містечка ходити в дірявих рукавицях?

— І про мене не забувайте, — шанобливо вклоняючись, підійшов до пана Сирника лікар Апчих, сусід із лівого боку вулиці. — Мені так кортить сьогодні з'їсти шматок вашого чудесного бісквіта з солодким чаєм!

Тож поки пан Сирник протоптував снігову стежку до своєї пекарні, кілька сторінок його записника вже були рясно списані різними замовленнями.

Переступивши поріг, він перш за все витрушував крихти з порожніх полумисків у годівничку, а вже тоді брався до роботи. Пан Сирник одягав свій улюблений фартух та білосніжний, схожий на димар, ковпак. Була у пекаря одна прикмета: якщо ковпак зсунеться направо, то випічка вийде на славу, а от якщо вліво... Тому пан Сирник завжди завбачливо зсував його трішечки праворуч — і все виходило у нього дуже і дуже смачним.

Минула лишень якась година — і вулицею полинув смачний аромат печеного тіста, що вабив до пекарні навіть тих, хто вдома добре поснідав. Це було знаком для мешканців містечка — час поспішати за свіжою випічкою!

«Тук-тук!», — стукали у двері перші покупці, зазираючи у віконця пекарні. А там на кленових полицках уже красувалися свіжі буханці ще теплого хліба. У ве-



личезних полумисках гірками лежали булочки і, звичайно, на окремій таці, на чистенькому рушничку, лежав величезний бісквіт, котрий замовив лікар Апчих.

Кожного разу, смакуючи свіжу здобу, мешканці містечка дивувались, як пан Сирник усе встигає. Пекар на те лише мило усміхався і, провівши покупців, швидко повертався на свою велетенську кухню.

На кухні пана Сирника було безліч різних полицок із глечиками та полумисками. Каструльки великі, маленькі та середні, поливані миски, глиняні макітри, сита і ложки лежали на букових полицях. Дека для випічки були акуратно поскладані на кленових полицках. На березових полицях рядком тулилися у коробках цукрова пудра, сіль, амоній, гвоздика, кмин, сухарі, какао, желатин та різноманітні чаї. А ще тут були пляшечки лимонної кислоти, ромова і мигдальна есенції та малиновий сироп. Лишень на липовій полиці не було незліченного кухонного начиння. Тут пан Сирник тримав тільки велику книжку в жовтій обкладинці, де були записані всі рецепти. Цією книжкою пан Сирник дуже дорожив. А раптом він забуде, скільки масла треба дати у тісто, щоби завиванець вийшов пухким і ароматним? А книжка — тут як тут, все підкаже, лишень треба перегорнути кілька сторінок і знайти потрібний рецепт.

Посеред кухні красувався великий дубовий стіл на товстих ніжках. На ньому пан Сирник завжди замішував тісто. Та найголовнішою на кухні пана Сирника була піч. Адже саме від неї залежало, чи виросте хліб і



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

чи не пригорять пряники. Піч була на кухні ще відтоді, як пан Сирник був малим хлопчиськом.

Колись він годинами любив гратися на кухні свого батька — пекаря Перепічки, та досхочу ласувати свіжою випічкою. Пан Сирник дуже турбувався про свою піч. Він заготовляв для неї найкращі дрова, завжди чистив її від сажі та білив потріскані боки. Щодня, йдучи додому, пан Сирник затуляв піч велетенською заслінкою, яку ледве тримав обома руками.

Ще на кухні у пана Сирника, прямисінько під полицкою, на якій стояли дзбанки з меленою корицею та родзинками, ховалися невеликі дерев'яні дверцята. Вони вели до комори. Тут, у коморі, пан Сирник тримав свої головні запаси, без яких не обійтися жодному пекареві, не кажучи вже про найкращого пекаря у місті. А запасів у пана Сирника було чимало! Тут тобі й мішки з різним борошном: пшеничним, житнім, кукурудзяним, тут і мішки з цукром. А на довжелезних полицках у полумисках лежали грудки масла, рядком стояли глеки з молоком, сметаною, вершками, медом, а ще полумиски із горами яєць. Трохи далі — сушені яблука, груші, сливи у полотняних торбинках. Варення — аґрусове, виноградне, вишневе, малинове, сливове, гарбузове, грушеве, суничне, трояндове — було у глеках, котрі примостилися біля мішка з горіхами. Глеки з джемом із порічок та джемом із чорниць були поруч із суліями з олією. Щоби нічого не переплутати,