

Блюда от Ларисы Могильницкой

— В юности я говорила, что никогда не буду работать поваром, — вспоминает Лариса Могильницкая. — Не поверите, хотела стать, как Паша Ангелина — трактористкой. Потом селекционером, выращивать новые сорта растений. Еще в 1989 году в Питере мне предлагали учиться в кулинарном техникумеочно, но я отказалась. Однако от судьбы не уйдешь.

Лариса родом из села Торопаца, откуда много неординарных и творческих людей выходило. Отец, Василий Васильевич Смирнов (1947-1998), отработал всю жизнь механизатором в совхозе «Глубокое». В книге В. Кириллова «Хранители очага» есть о нем упоминание. Он был охотником, рыболовом, замечательно готовил дичь, и не только её. Мама, Ираида Сергеевна Смирнова (1948), работала после окончания Торопецкого сельхозтехникума сначала — экономистом, а с 1979 — главным бухгалтером в совхозе «Глубокое».

— Если честно, мама не любит готовить, — говорит Лариса. — Мой дедушка по отцовской линии (участник гражданской и Великой Отечественной войн), Смирнов Василий Егорович (1896-1985), замечательно готовил на костре и в русской печи, выпекал свой хлеб, ухаживал за садом, огородом, держал пчёл, корову и другую живность. Две его дочери, мои тёти, всю жизнь отработали поварами.

Не сразу Лариса обосновалась в родном районе. Попытка устроить судьбу в большом городе — Ленинграде. Но после деревенской воли не все в городе приживаются.

— Была обыкновенным советским ребенком, немного наивной деревенской отличницей, комсомолкой, спортсменкой, — смеётся она, — которая, в общем-то, другой жизни и не знала. Одна поступать в днев-



ной вуз побоялась. Окончила металлургическое училище в Ленинграде, работала на заводе, училась в политехническом институте на вечернем отделении. Но жизнь в большом городе мне не понравилась: очень много народа, не хватало простора. Но я с радостью вспоминаю те дни, очень люблю Питер. Объездила его вдоль и поперек: музеи, театры, филармония, парки культуры и отдыха.

В 1990 году Лариса вышла замуж, как она говорит, «в первый раз, и стала Михайловой» за андреапольского паренька. Судьба всё время подталкивала её к поварской стезе.

У меня была замечательная свекровь, удивительная женщина, ставшая для меня матерью и подругой: Михайлова Сусанна Ивановна. Она отработала всю свою жизнь поваром в лётной столовой. Родом она из Подмосковья, по распределению выбрала наш Андреаполь, думала, что он находится на берегу моря. С работой в те времена было трудно, освободилось место официантки в лётной столовой, и я пошла осваивать эту профессию. Затем была военная школа поваров, где я подтверждала уже свои практические знания работы поваром.

Получив 5-й поварской разряд (выше у них просто

не было), Лариса чувствовала, что образование всё равно надо повышать. И в 2003 году поступила заочно в Тверской торгово-экономический техникум по специальности «технолог общественного питания». В 2007 году окончила техникум с красным дипломом. Продолжила работать в лётной столовой уже шеф-поваром, а в дальнейшем и кладовщиком, и заведующей столовой до самого закрытия войсковой части в 2013 году.

По её словам, кроме кулинарии, чем она только не увлекалась: и вышивала гладью и крестиком, и вязала спицами и крючком. Это тоже влияние Сусанны, очень хорошо вязавшей крючком. Её рукописную тетрадь по вязанию Лариса хранил до сих пор. Занималась наша героиня и макраме, окончила курсы кройки и шитья. Любит копаться в огороде. А сейчас ещё пристрастилась посидеть с удочкой и поймать свежей рыбки. С детства любила читать, как её сестра и отец. И сейчас читает сказки, фантастику, очень любит Бунина и Лескова. В молодости «от сильных чувств — первая любовь», пыталась даже рифмовать. Но кулинария осталась на первом месте.

Потому естественным и неизбежным было её появление в районной библиотеке Андреаполя в качестве ведущей «Библио-кухни». На библиотечном сайте в ту пору появлялись аннонсы такого содержания: «Библио-кухня, или Маленькие секреты большой кулинарии. Мультиварка: за и против»; «Библио-кухня, или Маленькие секреты большой кулинарии. Десерт без выпечки»; «Библио-кухня, или Девять видов «сельдьки под шубой»; «Библио-кухня, или Инновационный подход в кулинарии»... Было это в 2014-2015 годах.

Серьезные изменения произошли в личной судьбе



Ларисы. О том, как стала Могильницкой, лучше расскажет она сама:

— После почти десяти лет брака я осталась вдовой. Деток Боженька не дал мне и тогда, и после тоже, но есть любимые племянники — кровные и не кровные, я «богатая» тётушка, уже внувшая бабушка — у племянника Андрея родилась два года назад дочка. Своего второго мужа Сер-

гея и всю его семью Могильницких (по отцу Борису Евгеньевичу) и Голиковы (по матери Любови Никифоровны) я знала с детства, родители дружили. Вместе мы уже 20 лет, Сергей военнослужащий по контракту. Завтра мы уезжаем из Андреаполя по месту службы, отпуск заканчивается, пакую сумки.

— В будущее сильно не заглядываем, живем настоящим, а там — как Бог даст. У меня много друзей и знакомых, виртуальных и знакомых с детства. Это прекрасные люди, которым я благодарна за то, что они есть в моей жизни. У моего дедушки Василия Егоровича было 11 детей и 16 внуков, так что у меня немало родных и близких мне людей. Мы помним свои корни и, по возможности в августе, на престольный праздник святого Пантелеймона собираемся в Торопце.

Ларису Могильницкую, один раз увидев, легко запомнил. Первое, что бросится в глаза каждому, — это её открытая приветливая улыбка. И трудно забыть, потому что и слова при встрече она каждому скажет добрые.

С родным краем она связи не прерывает, даже находясь за его пределами. Следит, например, за аннонсами нашей районной газеты в социальных сетях. На выход газеты «Двинский бережок», выходящий в Андреаполе, присыпает отзыв: «Спасибо за много-гранный интересный познавательный вестник!! Каждый раз с нетерпением жду нового номера!!».

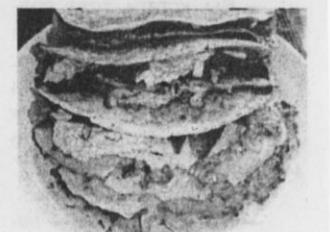
Она охотно делится в интернете своими кулинарными рецептами. Один из них предлагает и читателям районной газеты:

За основу я беру рецепт Марины З. ОВСЯНОБЛИН ИЗ СМЕСИ 5 ЗЛАКОВ на завтрак, копирую ее текст:

На 1 порцию: 2 яйца, 30 мл молока, 3 ст. л хлопьев 5 злаков (15 мин. варки), щепотка соли. Всё, кроме хлопьев, перемешать при помощи венчика, добр. хло-

пья, перемешать и оставить на 20-30 мин. Выпить в смаз. маслом сковороду, готовить на огне ниже среднего. Сверху выложить готовые кусочки курицы или ветчины или колбасы... у меня отварная индейка, сверху посыпать моцареллой или любым др. сыром. Поперчить. Когда низ поддумянится, перевернуть и жарить до готовности. Готовый блин выложить на тарелку мясной стороной вверх, положить на него листья салата и помидоры, сложить пополам. Сытный завтрак готов.

У меня небольшие изменения только в наборе продуктов, а процесс приготовления тот же: Я готовила сразу 2 порции на сковороде диаметром 20-21 см, у меня получились 4 блина:



4 яйца, 60 мл молока, 2 щепотки соли тщательно перемешала при помощи венчика, добавила 6 ст. л смеси хлопьев 7 злаков, перемешала и оставила на полчаса. Выливалась плавкой в смазанную маслом сковороду, готовила на огне ниже среднего. Сверху выложила порезанные зелень укропа и перец зеленого лука, затем посыпала натертым сыром, у меня «Сметановый» был в этот раз, поперчила. Когда низ поддумянился, перевернула и жарила до готовности. Готовый блин выложила на тарелку сырной стороной вверх, положила на него листья салата и помидоры, сложила пополам.

Приятного вам аппетита!!!

**Беседу вели
М. ПЕТРОВА.**