



*Валентина Николаевна росла в многодетной семье, где сестренки с малых лет привыкли помогать во всем матери, поэтому она переняла многие навыки, необходимые хозяйке дома. Когда девочка немного подросла, мать, Анна Феоктистовна, научила ее заводить опару, ставить хлеб и печь изумительные по вкусу пироги.*

**Сколько себя помнит с малых лет Валентина Николаевна Журлова, духмяный аромат свежеиспеченного хлеба спозаранку витал в их доме. Когда она просыпалась, мать уже доставала из русской печи подрумяненные караваи, выкладывала на стол покрытые хрустящей, золотистой корочкой пироги. «Погоди, доча, им еще расстояться надо!» - говорила Анна Феоктистовна, бережно укутывая выпечку широченным, расшитым красивыми узорами полотенцем. Глотая слюну, Валюшка торопливо умывалась и спешила к столу, застеленному яркой, цветастой**

**клеенкой, хотя и знала: самый лакомый кусочек все равно достанется ей и сестренкам. «Как же моих помощниц не отметить!» - бывало, скуп похвалит их мать, подкладывая между тем на тарелку все новые кусочки пирога.**

Да и то сказать, помощницей для матери с малых лет Валентина была хорошей. И на дворе управлялась: где кур покормить, где овцам воды подлить, и в огороде грядки полола. А уж в доме без нее никак. Отец-то, Николай Михайлович, с раннего утра до позднего вечера то за рулем трактора, то на комбайне хлеб колхозный убирает. Мать тоже уставала – свиаркой до самой пенсии проработала. А тогда, в шестидесятые да семидесятые годы о механизации на фермах и слыхом не слыхивали. По большей части ручной труд был. Вот дочка и старалась, как могла, подсобить родителям. К тому же, помогая по хозяйству, немало премудростей переняла от матери. Но, пожалуй, лучше всего удавалась ей выпечка. Чуток подросла, Анна Феокистовна научила ее опару заводить да хлеба ставить, а уж какие пироги отменные получались у Валентины, не всякая мастерица такие изготовит! Все эти навыки очень даже пригодились ей потом в жизни, ведь замуж Валентина Николаевна вышла очень рано. Семья, дети, полный двор домашней живности и птицы. Да еще и работа, отнимающая немало сил и времени. После школы Валентина сменила несколько профессий. Почтальоном работала в своем родном Болотниково, в КБО, училась на парикмахера. А когда Болотниковское КБО закрыли, в 1988 году пришла работать в библиотеку. И к новой профессии, что называется, прикипела душой. Сейчас сельская библиотека располагается в школе, так юные читатели с утра спешат к ней за книгами. К тому же, вместе с классными руководителями она проводит и различные мероприятия для ребят. Но за всеми этими хлопотами, Валентина Николаевна не забывает о любимом увлечении: по-прежнему печет хлеб и пироги. Для себя и своих близких, сына с его семьей, для знакомых. К ней частенько забегают односельчанки: «Николаевна, сына в армию провожаем, как тут без твоих пирогов!» или «Моя-то дочурка в эту субботу замуж выходит. Ты уж испеки свадебный каравай, как умеешь это делать!» Бывают заказы и от сельской администрации, это, если надо ехать на какой-либо праздник, например, на Сабантуй, из года в год ранее проводившийся в нашем районе. Тут уж без нарядного каравая да пирогов не обойтись. И Валентина Николаевна не отказывает: такое ей не в тягость, а в радость. Причем, печет она хлеб и пироги все в той же русской печи, что досталась ей вместе с родительским домом по наследству.

- В этом деле немало своих премудростей, - делилась напоследок Валентина Николаевна с нашим корреспондентом. – Главное, не спешить, хлеб спешки не любит. Дрожжи следует разводить только в теплом молоке. Тесто после замеса должно постоять часов семь-восемь, пусть «побродит». Несколько раз его следует обминать,

когда начнет хорошо подниматься, и печь надо только в прогретой печи. Когда пироги или караваи выпекутся, достаю их из печки, смачиваю сладкой водой и закрываю полотенцем. Пусть «отдыхают». Впрочем, у каждой хозяйки имеются свои секреты хлебопечения. Освоить не так уж сложно, было бы желание. Без желания, в дурном расположении духа на кухню вообще лучше не заходить.

**ЕЛЕНА СЕВАСТЬЯНОВА**