

СЕРГЕЙ ТАРАСОВ

**РАДУЖНОЕ
ЯЙЦО**

Сергей Тарасов

Радужное яйцо

«Автор»

2024

Тарасов С.

Радужное яйцо / С. Тарасов — «Автор», 2024

Я тихо и мирно стряпал пироги, пек оладьи, но тут что-то положил в тесто, и началось...

Сергей Тарасов

Радужное яйцо

Мне трудно привыкнуть к обеду без выпечки. С детства я к ней привык: оладьям и блинам, которые пекла бабушка, к маминым пирогам и сметанникам. Когда мама постарела и перестала печь пироги, я решил сам попробовать испечь пирог. Купил почти килограмм теста, и принес домой.

Когда я начал жить с молодой женой, я иногда стряпал: пек чебуреки и пирожки с мясом. Но больших пирогов, особенно с вареньем, даже не пробовал. Этому научиться я решил у мамы. Позвал ее, и стал смотреть за каждым ее движением. Сначала надо было раскатать тесто, сделать два больших блина. На один надо было положить варенье и вторым накрыть, после чего надо было соединить эти блины в одно целое, намазать его растительным маслом и поставить в духовку на сорок минут, достать готовый пирог и намазать маслом и поставить его на противень, остывать.

Все операции я запомнил, и через неделю, когда с этим пирогом было покончено, купил тесто и стал стряпать один. Раскатал скалкой тесто, положил варенья из груши и засунул свое произведение в духовку и стал следить за процессом. Один край пирога уже был румяный, а второй еще нет, пришлось достать пирог и повернуть противень на сто восемьдесят градусов. Когда я его повернул, то заметил, что слепил его неаккуратно – и часть варенья начало вытекать – я его положил слишком много. Но исправить я уже ничего не мог. Через полчаса пирог был готов, и я его вытащил, намазал маслом и накрыл чистым полотенцем – остывать.

Пробовать полученный пирог пришла мама и кот Кузя. Всем досталось по большому куску и когда съели, то потребовали добавку. Пирог получился очень вкусным, и даже Кузе он понравился. После этого я стал печь пироги каждую неделю. Как только кончался один, я сразу начинал печь следующий. Варенья я наварил очень много, и разного: в яме стояли банки с вишневым вареньем, смородиновым, черничным, яблочным и грушевым. Лучше и вкуснее у меня получались пироги с грушевым и смородиновым вареньем. Летом почему-то на пироги меня не тянуло, а зимой наоборот – не оторвать. Но когда я остался один, попробовал испечь пирог для себя. Но когда спек, не смог съесть – мамы и Кузи уже не было, а мне было много.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.