

# Чтобы ингредиенты подружились

**Торты у библиотекаря Анны ШМЫГЛОВОЙ из Мендыкаринского райцентра Боровское получаются просто загляденье. Как из сказки! Или из фэнтези...**

Она с детства не любила кухню и все, что с ней связано. Зачем, если рядом мама – профессиональный повар с высшим разрядом. Зато Анна обожала читать. Сначала поступила в Костанайский педколледж, потом окончила Челябинскую академию культуры и искусства. Профиль – библиотечное дело.

– Думала, что библиотекари – самые читающие люди, – признается героиня. – Но, оказалось, это распространенный миф. Библиотекарям, если у них еще и есть семья, на чтение времени практически не остается.

А потом она стала мамой, и в декрете увлеклась готовкой. Началась новая глава её жизни. Наткнулась в Интернете на необычный рецепт, попробовала и... дело пошло. Анна стала искать «свои» рецепты. Пекла к чаю родным, друзьям, потом стали заказывать односельчане, потом молва разош-



лась и по другим посёлкам.

– Когда мне заказали первый торт, – рассказывает Анна, – волновалась страшно. Были сложности и с ингредиентами. Тогда ни подложек готовых, ни коробок для тортов не было. Придумывала из чего могла. Муж помогал: и продукты из города привозил, и заказы доставлял. Запомнила торт в моей практике – свадебный, с яблоками! На первый ярус нужно было выложить яблоки, а на них ещё два яруса торта. По-

мучилась, но справилась! Как-то ее торт уехал в Узунколь. Очень переживала Анна, как он доберется до именинника. Ведь дороги в районах не везде гладкие.

А потом родился второй ребёнок. Вот так декрет увёл молодую маму в сторону выпечки. Бросать свое сладкое искусство Анна не планирует. Ей

нравится использовать новые методики, расти как художник, ди-



зайнер и кондитер. Мечтает научиться лепке мастичных фигур и росписи на кремовых покрывах. Одним словом, планов море, хватит на несколько томов самого сказочного фэнтези.

## РЕЦЕПТ ОТ ГЕРОИНИ



## МИНИпанкейки

**Новый тренд. Хороши вместо хлопьев на завтрак. С молоком, фруктами, орешками, медом!**

1 яйцо взбить с 2 ст. л. сахара, добавить щепотку соли. Отдельно перемешать 1 стакан муки с 1 неполной ч. л. соды, влить 1 стакан теплого кефира, добавить яичную смесь. Оставить, чтобы все ингредиенты подружились, и выпекать на сухой блиннице разными размерами. Насыпать в миску, добавить ягод, фруктов, меда по вкусу. На семью наша героиня делает двойную порцию.

А ещё можно выпекать большие панкейки, вылить на середину блинницы 3 ст. л. смеси, дождаться пока немного схватится поверхность, сверху уложить кружок банана или дольку шоколада, закрыть наполнитель ложечкой теста. Дождаться пока вся поверхность схватится, перевернуть. Жарить на среднем огне.