

ВКУС ДЕТСТВА

Легендарная пирожковая «Хозяюшка» на Московском проспекте, 192 известна каждому жителю района. Вот уже больше полувека здесь пекут самые вкусные пирожки в городе. Открываются и закрываются многочисленные кафе, а пирожковая как будто вне времени. Рецепты, интерьер советской столовой, доброжелательную атмосферу бережно хранят работники заведения уже для нескольких поколений любимых гостей.

В небольшом зале (всего 40 кв. метров) полно посетителей в любое время дня. В очереди за пирожками – люди разных возрастов и профессий: работники скорой помощи, сотрудники полиции, предприниматели, школьники, студенты. Стоит только спросить: «За что вы любите эту пирожковую?» Тут же начинается оживленная беседа. Гости делятся впечатлениями и рассказы-



Николаевна каждый день на своем рабочем месте в пирожковой. В 2012 году была награждена губернатором Георгием Полтавченко как «Лучший сотрудник торговли и услуг в Санкт-Петербурге».

В штате пирожковой 35 человек. Люди работают здесь по 20 с лишним лет. Уже сменилось второе поколение.

Конкуренентов не боятся. Ведь многие заведения сегодня работают на замороженном тесте, это совершенно другой вкус, вернее его отсутствие. В пирожковой на Московском всё делается вручную. Технология выпечки пирогов – процесс трудоёмкий. Тесто здесь живое, настоящее, точно как дома, у бабушки. Повара приходят в шесть часов и до восьми ставят тесто, а пока ждут, чтобы оно подошло, готовят начинки. «Никогда не было, чтобы мы нарушали технологию, – говорит Валерия Николаевна. – Если мясо – то только лопатка, если печенка, то говяжья – все как положено по рецепту. Надо



вают истории своего «знакомства» с легендарным заведением. Большинство – жители Московского района. Пирожки по этому адресу покупали родители, бабушки и дедушки, а сегодня они сами с детьми. Гость Юрий говорит, что его мама с 60-х годов ходила сюда за выпечкой. Он вырос и теперь приходит со своей семьей, и домой к завтраку пирожки покупает.

Известно заведение и за пределами района. «Я из Калининского района, – говорит Светлана. – Ни один праздник не обходится без любимых пирожков от «Хозяюшки». Самые вкусные в городе! Их любят все мои друзья».

Говорят также, что в числе посетителей в свое время был и Виктор Цой, который жил в том же доме, где находится пирожковая.

Руководит заведением и уже не одно десятилетие хранит его традиции директор – Валерия Николаевна Романова. Уже 33 года Валерия

обязательно, чтобы тесто как следует выходило. Иначе будет невкусно, если клейковина не набухнет».

На вопрос: «В чем секрет популярности заведения?» – отвечает: «Постоянные посетители выросли на этой пирожковой. Люди привыкли. К нам приходят за качеством и вкусом детства. Они знают, что получают их. Секрет один – готовь как следует. У нас нет никаких добавок. Никогда. Только мука, сахар, соль, дрожжи, яйцо и жиры».

В преддверии Нового года мы поинтересовались у Валерии Николаевны рецептом пирожков к праздничному столу. Как оказалось, он самый простой, его даже можно не записывать. Тесто хорошо подготовить, пожарить капусту, заправить. Главное – готовить с душой и хорошим настроением. Тогда и пироги будут таким же вкусными, как в пирожковой «Хозяюшка».

Дарья ЯКУТА

