



МУКА

ВОДА

СОЛЬ

ДРОЖЖИ

Безупречные пицца
и ремесленный хлеб у вас дома



КЕН ФОРКИШ



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ – 7

ЧАСТЬ 1: ПРИНЦИПЫ МАСТЕРСТВА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

- 1: ПРОЛОГ – 17
- 2: ВОСЕМЬ ЭЛЕМЕНТОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧНОГО
ХЛЕБА И ПИЦЦЫ – 31
- 3: ОБОРУДОВАНИЕ
И ИНГРЕДИЕНТЫ – 51

Откуда берется мука? — 60

ЧАСТЬ 2: ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

- 4: ОСНОВНОЙ МЕТОД
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА – 67
- 5: ПРЯМОЕ ТЕСТО – 85
- 6: ТЕСТО НА ОПАРЕ – 103

*Утренний распорядок
пекаря — 118*

ЧАСТЬ 3: РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ

- 7: ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА? – 127
- 8: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАКВАСКИ – 135
- 9: ГИБРИДНЫЕ ЗАКВАСКИ
ТЕСТА – 145

*Буль (традиционный
французский хлеб) весом
3 килограмма — 168*

- 10: ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ – 173
- 11: ВАРИАНТЫ ТЕСТА
НА ЗАКВАСКЕ – 187

*Приготовление своего теста
для хлеба (или пиццы) — 196*

ЧАСТЬ 4: РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

- 12: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ – 207
- 13: ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ – 223
- 14: ПИЦЦА И ФОКАЧЧА – 235

БОНУС – 264

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ – 265

БЛАГОДАРНОСТИ – 266

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ – 267





Моим родителям,
Джону и Фрэнсис Форкиш

ВВЕДЕНИЕ

История пекарни *Ken's Artisan Bakery* насчитывает около 500 лет, но настоящее ее открытие состоялось в 2021 году, в Портленде (штат Орегон). Незадолго до этого события я оставил почти двадцатилетнюю карьеру в компании ради возможности самостоятельно управлять производством и заниматься любимым делом. Четкого плана у меня тогда не было, и, принимая столь смелое решение, я просто тосковал по ремеслу и хотел зарабатывать на жизнь каким-то своим делом. Мне не терпелось действовать! Много лет я ждал особого момента озарения, подсказку — куда же стоит идти. Как-то в середине 1990-х годов мой лучший друг дал мне журнал, в котором была статья о знаменитом парижском пекаре Лионеле Пуалане. Его история и подарила мне то самое вдохновение, которое я искал. Для того чтобы глубже проникнуться аутентичной атмосферой французских булочных, где готовят традиционную выпечку, я стал чаще ездить в Париж. Было много разных идей, и спустя несколько лет я пришел, возможно, к наивному решению открыть французскую пекарню где-нибудь в Соединенных Штатах, надеясь воссоздать стиль и качество лучших хлебов, бриошей, круассанов, каннеле и других деликатесов, которые можно найти в буланжери и кондитерских по всей Франции.

Мой последующий карьерный переход больше напоминал поездку на американских горках (*Mr. Toad's Wild Ride*), нежели простую смену работы. Прямо как в древнем китайском проклятии: «Чтобы жил ты в эпоху перемен!» Но результатом явилась любовь к ремеслу пекаря и понимание, что это больше тяжелый труд, чем романтика. Каждодневный ритм жизни профессионального пекаря, который когда-то казался невероятным, теперь стал комфортным. Ароматы, тактильная природа работы, внешний вид выпекаемых изделий словно переносят меня в другое место, и то, что я провожу свои дни именно так, продолжает волновать и радовать.

О КНИГЕ

Прежде чем открыть собственную пекарню в Портленде, два года мне посчастливилось проходить обучение у замечательных мастеров Франции и США. Во время профессионального обучения особенно поразило то, что самые важные навыки, которые я изучал (например, как использовать длительное брожение, заранее подготовленную закваску, автолиз и температурный режим), не обсуждались ни в одной из прочитанных книг по хлебопечению. Позже я встретил книги, в которых эти вещи были подробно описаны (например, книги Раймона Калвела и Мишеля Суаса), но они предназначены для профессионалов. Уверен, что методы, которым я научился, могут быть очень полезны в домашнем, любительском хлебопечении.

После открытия пекарни *Ken's Artisan Bakery* было опубликовано несколько значимых и содержательных книг по выпечке. Тем не менее я все еще видел необходимость рассказать о технике профессиональных пекарей, которую можно применить на домашней кухне. Моим желанием было написать книгу, в которой эти приемы будут описаны просто и понятно, чтобы все инструкции не представляли особой сложности для непрофессионального пекаря. И я хотел отойти от шаблона, который был распространен почти во всех книгах о хлебе (по крайней мере, до недавнего времени): в каж-

дом рецепте указывалось время подъема от одного до двух часов. Кроме того, меня очень воодушевляла идея донести читателям, каким хорошим может быть хлеб, если он приготовлен всего из четырех основных ингредиентов: муки, воды, соли и дрожжей.

Я также увидел возможность рассказать о том, как приготовить отличный хлеб в домашних условиях, используя каждый из трех основных способов брожения: метод прямого замеса, тесто на опаре и на закваске, в том числе простой, не пугающий метод приготовления заквасочной культуры с нуля всего за пять дней, используя только цельнозерновую муку и воду.

Для того чтобы точно применять рецепты этой книги и следовать ее логике, я прошу вас во время приготовления пользоваться цифровыми кухонными весами, это поможет в понимании процесса. Одна из основ мастерства хлебопекаря — использование весов вместо мерных чашек и столовых ложек, а также ориентирование на точные пропорции (не переживайте, я все для вас просчитал). Хотя таблицы ингредиентов в каждом рецепте содержат пересчеты объема,

эти измерения неточны (по причинам, объясненным в главе 2), и они необходимы только для того, чтобы вы могли сразу начинать печь по этой книге, даже до покупки кухонных весов.

При написании этой книги у меня было две цели. Во-первых, я хочу заинтересовать начинающих пекарей, поэтому текст подходит для широкой аудитории. Даже совсем неопытные читатели смогут после прочтения главы 4 «Основной метод приготовления хлеба» сразу приступить к приготовлению одного из рецептов начального уровня, например субботнего хлеба (с. 87 и 91). Когда вы уверенно освоите время и технику



приготовления этих видов хлеба, попробуйте рецепты, в которых требуется дополнительный шаг, например предварительный замес пулиша. Затем, после успешно отработанных рецептов пулиша и биги, попробуйте приготовить закваску с нуля и насладитесь особым удовольствием от хлеба или теста для пиццы, приготовленного на этой культуре. К тому времени, когда вы пройдете весь путь, шаг за шагом следуя рекомендациям этой книги, вы сможете печь хлеб на своей домашней кухне и его качество будет приближаться к качеству лучших пекарен, а неаполитанская пицца заставит улыбнуться вашу бабушку.

Во-вторых, эта книга написана и для более опытных пекарей, которые ищут другой подход к приготовлению теста — тот, в котором время и температура рассматриваются как ингредиенты. А также для тех, кто ищет доступный (или просто другой) метод приготовления великолепного на вкус хлеба на закваске. На протяжении тысяч лет наши предки замешивали тесто вручную. Занятие не такое уж и сложное, но очень эффективное, к тому же пробуждает чувствительность к тесту. Для меня одним из самых уникальных и важных аспектов выпечки хлеба является его тактильная природа, поэтому я всегда думаю о своей руке как об инструменте.

Но для некоторых этот процесс может оказаться новым. Даже если вы не делали этого раньше, надеюсь, что сможете получить огромное удовольствие от процесса, почувствовать связь с прошлым и историей выпечки. Точно так же, как это происходит у меня.

ПРИНЦИПЫ И МЕТОДЫ

Когда вы будете изучать рецепты в этой книге, то увидите, что они во многом похожи. Все способы приготовления хлеба и теста для пиццы рассчитаны на 1 кг муки и часто лишь незначительно отличаются по количеству воды и соли. Разница бывает в том, какие муку и закваску использовать, а также в сроках приготовления теста. Изменяя эти параметры, можно получить большое разнообразие хлеба из очень похожих рецептов. Формат списков ингредиентов разработан для того, чтобы помочь вам увидеть эти взаимосвязи. По сути, это таблицы пропорций. Как вы заметите, ингредиенты не всегда указаны в том порядке, в котором они используются; вода, соль и дрожжи всегда перечислены в этой последовательности, по убыванию веса. Это позволяет сравнивать рецепты с первого взгляда.

В каждом рецепте этой книги приведены одни и те же инструкции для замеса, складывания теста, формования буханок, поэтому перейти от одного метода ферментации к другому будет довольно легко. Когда я принял решение разработать каждый рецепт для приготовления круглого хлеба в голландской печи, то понял одну важную вещь. Как только читатели освоят мои приемы, все инструкции в книге станут понятными, без необходимости изучать новые по отдельности.

Если вы начинающий пекарь или тот, у кого на полке уже два десятка изданий о хлебе, эта книга объяснит, как использовать те же методы, которые мы применяем в пекарне *Ken's Artisan Bakery*, для приготовления отличного хлеба в домашних условиях. Как новичка, вас могут испугать некоторые инструменты или техники, приведенные в моих рецептах хлеба. Не опускайте руки! Немного планирования (и, возможно, несколько новых приспособлений, которые, я обещаю, вы будете часто использовать) — и путь к хлебу высокого качества будет открыт.

Выбор графиков выпечки

Лучший хлеб получают при использовании методов с достаточным временем для развития аромата. Прекрасный аромат образуется, пока вы спите. Планирование, важнейший аспект жизни профессионального пекаря, применимо и на домашней кухне. Но предлагать только один график для приготовления теста (например, замесить тесто вечером, оставить его на ночь, сформировать утром и выпечь через два часа) вам может не подойти. Поэтому здесь приведены рецепты с разными графиками, но везде обязательно присутствует длительное время брожения, так что вы можете работать по наиболее удобному расписанию. Можно замесить тесто утром и испечь к обеду, замесить тесто вечером и испечь к обеду следующего дня или замесить тесто днем и испечь хлеб на следующее утро, пока все еще спят. Приготовление этих рецептов требует некоторого планирования, но каждый из этапов занимает совсем немного времени. В некоторых случаях время приготовления может быть очень длительным и работу лучше перенести на выходные. Но даже если в рецепте указано 24 часа, то нужно помнить, что процесс не потребует вашего постоянного внимания.

Выпечка в голландской печи

В прошлом я изо всех сил старался испечь в своей домашней духовке хлеб, который имел бы такую текстуру, цвет корочки и подъем (первоначальный сигнал, который тесто получает в первые десять минут пребывания в горячей печи, вызванный последним сильным всплеском активности дрожжей), какие мы получаем в моей пекарне, используя 6803-килограммовую итальянскую ярусную печь, с паром при нажатии кнопки. Я в особом долгу перед двумя книгами: Джима Лэйхи *My Bread* и Чада Робертсона *Tartine Bread*, в которых рассказывают, как можно использовать голландскую печь для выпечки хлеба, помещая ее в стандартную домашнюю, чтобы получить красивую корочку. В этих книгах авторы признают, что прежние методы, когда хлеб выпекали на камне для пиццы с разными способами получения пара, были несовершенны. Того самого пара, так необходимого для профессионального пекаря, было недостаточно.

Когда я впервые испек в двух своих голландских печах — эмалированной модели *Emile Henry* и чугунной модели *Lodge*, — то сразу решил, что буду подходить ко всей выпечке в этой книге одинаково (за исключением пиццы и фокаччи, которые лучше всего готовить на пекарском камне, хотя железная сковорода или противень тоже подойдут). Просто поместите заготовку в предварительно разогретую голландскую духовку и выпекайте под крышкой, чтобы влага из теста паром окружала хлеб во время выпечки. Результаты значительно лучше, чем при использовании пекарского камня, — булка отлично пружинит в духовке, у нее темная и красивая корочка с правильной текстурой, тонкая и хрустящая. Я рекомендую вам выпекать до темно-малинового и охристого цвета корочки. Не вытаскивайте хлеб из духовки слишком рано, так вы упустите лучшие ароматы, которые может дать корочка.

Количество порций

Каждый из рецептов хлеба в этой книге рассчитан на два изделия. Экспериментируя на своей домашней кухне, я часто обнаруживал, что пеку одну булку хлеба, а оставшееся тесто использую для приготовления фокаччи или пиццы. Некоторые считают, что

именно так возникла фокачча: пекарни в Лигурии использовали «лишнее» тесто для приготовления хлеба с начинкой по сезону (или с оливковым маслом и солью, или просто так). Некоторые виды теста больше подходят для пиццы или фокаччи, чем другие, поэтому каждый рецепт этой книги содержит рекомендации, можно ли приготовить пиццу или фокаччу из остатков. Это позволяет получить два великолепных изделия из одного теста.

Уникальные рецепты пиццы и фокаччи

Пицца — это тоже разновидность хлеба, и для многих пекарей она является естественным продолжением ассортимента продукции. Например, в пекарнях по всей Италии пицца или фокачча выставляется вместе с хлебом, часто на прилавке, нарезанная на заказ. Те же принципы подготовки теста, что и при выпечке хлеба, в равной степени применимы и к пицце: длительное, медленное формование теста для достижения наилучшего цвета, оттенка и текстуры.

Я обожаю пиццу! В моем ресторане *Ken's Artisan Pizza* мы готовим тесто для пиццы с той же тщательностью, что и тесто для хлеба, и в этой книге я привожу четыре рецепта теста для пиццы, опять же с разным графиком, с использованием как промышленных дрожжей, так и культуры закваски. Начните с любого варианта книги; как только вы научитесь готовить тесто для пиццы или хлеба, то будете готовы сразу перейти к другому.

КОРОТКО О ГЛАВАХ

Все рецепты хлеба в этой книге используют одни и те же основные приемы, которые подробно описаны в главе 4 «Основной метод приготовления хлеба»: взвешивание ингредиентов, автолиз (предварительное смешивание) воды и муки, замес теста, складывание теста, формование булок, расстойка и выпечка. В главе 8 «Метод приготовления закваски» представлено, как сделать закваску, как ее подкармливать, хранить в холодильнике и восстанавливать для следующего использования. В главе 12 «Метод



приготовления пиццы и фокаччи» объясняется техника приготовления пиццы по рецептам, приведенным в этой книге.

Глава 2 расскажет, «что» и «почему», то есть логику, которая лежит в основе, и специфические детали, характерные для мастерства пекаря. Если вы хотите сразу перейти к делу и просто начать печь хлеб, прочтите главу 4 «Основной метод приготовления хлеба», а затем начните с рецепта субботнего белого хлеба (с. 87). В случае, когда вы сначала хотите изучить теорию и быть более осведомленным, уделите время главе 2.

Рецепты

Рецепты в этой книге представлены в трех частях. Часть 2 «Основные рецепты хлеба» предлагает алгоритмы приготовления с использованием промышленных дрожжей. В главе 5 приведены рецепты простого теста длительного брожения (так называемого метода прямого замеса). Отличие инструкций состоит в разной смеси дрожжей и графике приготовления. В главе 6 вы найдете рецепты теста, приготовленного с предварительно выброженными полуфабрикатами или опарой (в частности, бига и пулиш), которые требуют чуть больше работы, чем метод прямого замеса (от пяти до десяти минут накануне вечером), но дают хлеб с более сложным вкусом.

В третьей части «Рецепты хлеба на закваске» вы узнаете, как за пять дней без особых усилий сделать из цельнозерновой муки и воды заквасочную культуру с резким запахом, пузырьками и характерным эффектом при выпекании. Создание собственной заквасочной культуры — это увлекательный научный проект, в результате которого получают запоминающиеся, с корочкой, красивые булки хлеба. В главе 9 представлены рецепты с гибридной закваской, которые обладают уникальным качеством хлеба на закваске, но с добавлением дрожжей для дополнительного подъема и более легкого мякиша. В главе 10 вы найдете рецепты полностью на закваске, без магазинных дрожжей. И, наконец, в главе 11 я поместил два усовершенствованных рецепта хлеба на закваске. По мере изучения третьей части книги вы узнаете, как управлять

переменными параметрами ржаного хлеба для достижения определенных качеств. В конечном итоге вы сможете использовать эту информацию для создания хлеба, который станет действительно вашим собственным творением и будет соответствовать индивидуальным вкусовым предпочтениям, как описано в главе «Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы)» (с. 196).

Часть 4 «Рецепты пиццы» рассказывает о том, как приготовить вкусную пиццу и фокаччу в домашних условиях, используя камень для пиццы, сковороду или противень. Как уже упоминалось, в главе 12 приведены основные способы приготовления пиццы и фокаччи. В главе 13 вы найдете четыре рецепта теста, а в главе 14 — соусы и рецепты пиццы и фокаччи с начинками. Используйте лучшие, качественные ингредиенты: муку, сыр, помидоры, желательно сорта «сан марцано». Следуйте моим инструкциям, и тогда вы сможете приготовить отличную пиццу дома. (Я избалован дровяной печью в моем ресторане, но даже

«дал пять» своему псу Гомесу, когда увидел потрясающую пиццу, которая получилась в стандартной домашней духовке.) Этот процесс очень увлекательный, и вдобавок ее



действительно несложно сделать. Как и в случае с выпечкой хлеба, приготовление пиццы — такое полезное дело, в котором при постоянных попытках вы день ото дня совершенствуете свои навыки. Это как полезная привычка: сделайте один раз, и вам захочется делать это так часто до тех пор, пока вы не освоите все премудрости приготовления.

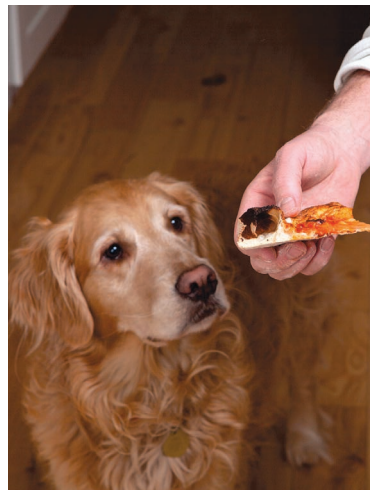
Искусство выпечки

Написание этой книги вдохновило меня раскрыть несколько тем: либо описать полученный опыт (например, неудачная попытка открыть свою первую пекарню), либо поговорить о тех вещах, которые меня восхищают (например, тот факт, что булка хлеба весом более 2,7 кг действительно улучшается со временем и становится вкуснее, чем маленькие булочки из того же теста).

Глава 1 рассказывает о моем путешествии от карьеры в Силиконовой долине к практической работе по приготовлению деревенского французского хлеба в качестве профессионального пекаря. В первой части книги вы найдете раздел «Откуда берется мука?». Это своего рода экскурсия на две семейные фермы, где выращивают пшеницу. Из нее делают муку, которую я потом использую в моей пекарне и пиццерии. Выразительные фотографии, комментарии фермеров и наблюдение за тем, как они управляют своим хозяйством, показывают, как такие люди, как Карл Куперс и Фред Флеминг, основатели *Shepherd's Grain*¹, переосмысливают выращивание пшеницы, чтобы учесть потребности семейных ферм, пекарей и сохранить здоровую почву. Людям интересно, что происходит в предрассветные часы в пекарне. С целью удовлетворить их любопытство, во второй части книги я привожу подробный рассказ «Утренний распорядок хлебопека» о том, как начинается ранняя смена по выпечке хлеба. Увидев наше расписание, вы поймете, что работа пекарни не прекращается ни на минуту.

В третьей части книги вы найдете раздел «Булочка (традиционный французский хлеб) весом 3 килограмма», в которой я объясняю, почему мне так нравятся эти массивные буханки, и описываю их интересную историю. Надеюсь, что в этой книге вы увидите не только интересные рецепты хлеба, но и четкое понимание процессов, которые мы используем в *Ken's Artisan Bakery*, возможность их применения у себя дома. Полученные основы помогут вам создать свой собственный уникальный хлеб и тесто для пиццы, как это описано в следующем разделе части 3.

Выпечка — это искусство, которое заставляет вас снова и снова повторять весь процесс, пробуя различные смеси, улучшая технику формовки или просто следуя одному и тому же рецепту, но стараясь делать это точнее с каждым разом, чтобы улучшить внешний вид хлеба, объем изделия или, возможно, цвет корочки. Повторение — это часть удовольствия. А когда вы поймаете ритм и освоите технику, повторный процесс принесет теплую радость, наслаждение, которое возникает от привычного комфортного состояния, когда что-то получается прекрасно. Приятного аппетита!



¹ Shepherd's Grain — это компания семейных ферм, общее направление которых состоит в традиционном выращивании качественной пшеницы без обработки почвы. *Прим. ред.*

ЧАСТЬ 1

ПРИНЦИПЫ
МАСТЕРСТВА
ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ





ГЛАВА 1

ПРОЛОГ

Я был в восторге, когда уволился с последней работы, которую ненавидел. У меня давно преобладало желание двигаться дальше и испытать неизвестное будущее моей жизни в качестве пекаря. Однако неожиданно мечта свернула с дороги, а может, просто отправилась более длинным и живописным путем.

РОЖДЕНИЕ ИДЕИ

Вернемся в 1995 год: я каждый день носил костюм, стараясь выполнить квоту по продажам, и пил холодную воду компании. Однажды мой приятель Тим Холт дал мне экземпляр январского номера журнала Смитсоновского института (*Smithsonian*), в котором была статья о знаменитом Лионеле Пуалане. После прочтения я понял, что нашел свое вдохновение! Пуалан был французским пекарем, который управлял пекарней своего отца на улице Шерше-Миди, 8, на левом берегу Сены, в Париже. Лионель придумал термин «ретроинновация» как показатель прогресса. Он был одержим старинными способами приготовления отличного хлеба: использование человеческих рук, времени и огня в качестве инструментов пекаря. Эти техники требовали терпения, а в послевоенной Франции ими часто пренебрегали, поскольку промышленные методы выпечки широко внедрялись, а качество французского хлеба, долгое время считавшегося иконой, снижалось.

Благодаря своему гению продвижения и страстной любви к хлебу «прошлых лет», то есть который приготовили по старым традициям, Лионель Пуалан помог сделать популярным деревенский хлеб с естественной закваской. Талантливый пекарь сумел показать, какой это тяжелый физический труд, на который были способны только мужчины, — в жарких натопленных помещениях сделать вручную тесто и выпечь хлеб

в дровяных печах. (Спросите этих парней о романтике выпечки!) Это было настоящее мастерство ремесленника. Лионель использовал самые простые ингредиенты: пшеницу каменного помола, воду, морскую соль. И почти двухкилограммового миша хватало на целую неделю.

Люди говорили, что круглый хлеб Пуалана сложный, как вино, и выстаивались в очереди, чтобы купить его в культовой буланжери. Будучи харизматичным и знающим бизнесменом, Лионель в 1980-х годах за пределами Парижа воспроизвел работу дровяных печей пекарни своей семьи в крупных масштабах и начал поставлять большие традиционно круглые булки по всему миру, выпекая около пятнадцати тысяч штук каждый день в двадцати четырех дровяных печах. Брат Лионеля, Макс Пуалан, затем открыл свою собственную популярную булочную в 15-м округе Парижа. Оба брата почти одинаково пекли хлеб — так, как их научил отец: в больших круглых формах весом почти два килограмма каждая. (Ж сожалению, Лионель, его жена Ирена и их собака погибли в 2002 году, когда вертолет, которым управлял Лионель, разбился во время шторма при сильном ветре у побережья Бретани.) Оба брата, как и многие другие парижские пекари, как я позже выяснил, руководствовались традиционалистскими убеждениями в отношении выпечки хлеба и этим вдохновили меня. И хотя я никогда не работал пекарем и вообще не имел опыта работы с едой, в тот момент, когда я дочитал историю про хлеб Лионеля Пуалана, сразу же понял, что быть таким пекарем — то, что мне нужно. Это была уверенность, подобной которой я никогда не испытывал.

Миш. Большая деревенская булка или круглая булка хлеба, которая может весить три килограмма или больше.

До того, как я прочитал статью о Пуалане в журнале Смитсоновского института, мой личный опыт выпечки хлеба состоял из рецепта травяного хлеба с укропом, анисом, петрушкой и большим количеством сахара. Метод приготовления содержал использование венчика (венчика!). Я часто пек этот хлеб, и в то время он мне нравился. Но у меня не было ориентира для настоящего традиционного хлеба в его самом лучшем виде, да и вряд ли такой можно было найти в Соединенных Штатах. Когда я жил в Лондоне в 1989 году и часто путешествовал по Европе в связи с работой в ИВМ, мне нравилось заглядывать в витрины кондитерских, мясных, сырных магазинов и есть местные продукты. Меня восхищали подобные рынки особенно тем, что там были продукты, рецепты приготовления которых не менялись на протяжении многих поколений. Я спрашивал себя, почему у нас дома нет таких мест и смогу ли я когда-нибудь привнести часть неземной доброты, качества и вневременного характера этих магазинов домой, создав собственное предприятие. Но тогда это были лишь обрывки идей — ничего конкретного, что могло бы стать реальностью.

Помню, как теплым солнечным весенним днем я сидел на заднем дворе под цветущим вишневым деревом в Вирджинии и, окутанный щебетанием птиц, читал свой первый выпуск ежеквартального бюллетеня Гильдии пекарей хлеба Америки. Статья о Пуалане в Смитсоновском журнале вдохновила меня на вступление в гильдию в качестве первого шага в мир настоящих пекарей. Чтение о мастерах, которые делают вкусный качественный хлеб, затронуло мою душу и разбудило фантазии о том, как я встаю в три часа ночи, чтобы испечь хлеб (совсем спятил?!). В этом выпуске бюллетеня была статья о визите Лионеля Пуалана на ежегодный ужин Гильдии, еще одна — о победе команды пекарей из США в номинации «Хлеб» на конкурсе. В другом — о победе команды пекарей из США в категории хлеба в первый раз на Международном конкурсе ремесленной выпечки (*Coupe du Monde de la Boulangerie*), а также прекрасная статья



провидца Гильдии Тома Макмахона о важности связи между пекарями и фермерами, которые выращивают пшеницу (этой связи я достиг десять лет спустя, когда перешел на муку местных фермеров (*Shepherd's Grain flours*). У Тома было четкое, пронизательное видение, которое продвигало его идеалы, направленные на повышение качества хлеба и экологической ответственности. Во всей рассылке — моем первом взгляде на умы пекарей и владельцев хороших ремесленных пекарен — я чувствовал миссию и страсть. Это помогло рождению моего желания, которое впервые появилось из-за статьи о Лионеле Пуалане. Я закончил читать журнал и до сих пор помню, как в тот самый момент мне показалось правильным, что я должен стать одним из них.

Пока я не вырвался из корпоративного обязательства и не стал пекарем всерьез, я делал все возможное, чтобы узнать о мире ремесленной выпечки со стороны. Я посетил множество пекарен в Париже во время поездок, по два-три раза в год. (Кстати, еще в Париже у меня была девушка!) Я покупал книги по выпечке. Моими героями были французские пекари Муазан, Пужорон, Камир, Ганашо, Кайзер, Госселин, Сайброн и другие.

В конце 1990-х годов я прочитал о нескольких пекарнях в Северной Калифорнии: *Della Fattoria* и *Bay Village Bakery*. Они выпекали хлеб тем способом, о котором я тогда думал, — в дровяных печах (я был абсолютно уверен, что стану использовать именно дровяную печь, как Пуалан, — уверенность позже изменилась благодаря более глубокому осознанию реальности), а их пекарни находились на заднем дворе. Это представлялось идеальным! После поездок в большой город по забитым автострадам около двадцати лет мысль о том, чтобы пройти через задний двор и сразу попасть на работу, была, мягко говоря, заманчивой. Принципы работы в этих пекарнях были такими же идеальными, как и мои: использование органической муки и применение самых качественных методов для выпечки лучшего хлеба, который только можно сделать. И они были успешны. *Della Fattoria* продавала хлеб во французскую прачечную в Напе (это было до того, как Томас Келлер открыл пекарню *Bouchon Bakery*). *Bay Village* завоевывал репутацию производителя лучшего деревенского хлеба в стране, а Чада Робертсона обступали со всех сторон каждый раз, когда он приходил на фермерский рынок в Беркли продавать свой хлеб.

Профессиональное обучение пекарному мастерству было необходимо, я ведь хотел достичь определенного уровня. Судя по информации из брошюр Гильдии пекарей хлеба, лучшими вариантами были Институт хлебопечения в Сан-Франциско и недавно открытый (теперь закрытый) Национальный центр хлебопечения в Миннеаполисе. С большим желанием я хотел учиться у разных людей, а затем адаптировать полученный опыт в собственный стиль выпечки. В августе 1999 года, вскоре после увольнения с последней работы, я отправился в Институт хлебопечения Сан-Франциско, чтобы пройти двухнедельные практические курсы «Хлебопечение I и II». На тот момент с карьерой в корпорации было окончательно покончено, и я был свободным человеком, который собирался освоить новую профессию. Свободным и, возможно, слегка взбалмошным.

ОБУЧЕНИЕ РЕМЕСЛУ

Никогда не забуду свой первый день в институте. Ян Даффи, наш преподаватель, попросил каждого замесить небольшое количество теста вручную — мокрого, липкого теста. Я пытался работать с тестом так, как это делал Ян: его руки разминали тесто, поворачивали, складывали, и вскоре получился ровный шар с наружной текстурой, мягкой и гладкой, как попка младенца. Но во время моей попытки тесто везде прилипало, и в итоге — никакой мягкой, как у младенца, поверхности, только покрасневшее от напряжения лицо и восклицательный знак в голове. В тот вечер в отеле я сильно переживал, что, возможно, эта профессия не для меня. Но позже, к концу второй недели, появился некоторый навык работы с тестом. Благодаря замечательным инструкциям и предвкушая будущую практику дома, я подумал, что, возможно, смогу разбираться в этом деле.

В Северной Калифорнии я встретил Чада Робертсона и Элизабет Приюитт (теперь уже довольно известных своей работой в *Tartine*, Сан-Франциско) в пекарне *Bay Village Bakery* в Пойнт-Рейес. Мы с Чадом начали разговор, который длился годами, о закваске, помеле, французском и американском хлебе, о ферментации, необходимой для выпечки того вида французского деревенского хлеба старой школы, который я искал. Хлеб Чада был лучшим из всего, что я пробовал в Соединенных Штатах. Пропеченная до темно-каштанового цвета булка, в которой чувствовались нежные ароматы пшеницы и домашней закваски, а характер корочки просачивался в мягкую, светлую внутреннюю часть. На вкус хлеб был фантастическим, да и на вид тоже. Я подумал, что такой хлеб сравним с изделиями лучших пекарен Парижа.

Чад занимался выпечкой в одиночку. После десятисекундного перехода через двор он замешивал закваску и тесто, рубил дрова, зажигал огонь в печи, а спустя несколько часов выметал золу, чтобы подготовить печь к выпечке. В солнечных лучах после полудня маленького прибрежного городка в Калифорнии Чад вручную делил и формовал тесто, делая заготовки. На следующее утро он выпекал великолепный хлеб в раскаленной жаркой печи, вручную загружая и выгружая булки на решетку. После своего первого визита к Чаду я шел и соглашался сам с собой, думая: «Да, это именно то, что мне нужно».

Затем я зашел в *Della Fattoria* в Петалуме (Калифорния), где выпекали эффектные круглые булки, которые украшали виноградными листьями специально для ежегодного винного аукциона *Sonoma Valley Harvest*. Стоя в стороне и наблюдая, как пеклись эти булки в расположенных рядом дровяных печах, которые спроектировал и построил Алан Скотт, ровно таких же, как у Чада в *Bay Village*, я фотографировал и подмечал множество мелких, приятных для жизни деталей. Пекарня, которой управляют Эд

и Кэтлин Вебер и их сын Аарон, находится в самом идиллическом месте. Она пристроена к жилому дому на шести гектарах фермерской земли в Петалуме с красивыми ухоженными садами. Все вокруг вдохновляло меня и подсказывало, что можно прекрасно жить на своих собственных условиях, и еще это оплачивается выпечкой хорошего хлеба.

И я снова подумал: «Да, это то, что мне нужно». Я предложил свою помощь Эду, и мы вместе повезли хлеб на аукцион, а когда вернулись, Аарон спросил, не хочу ли я поехать с ними на неделю или две. Какое замечательное предложение! Это был мой первый шанс провести время в настоящей работающей пекарне, и Веберы были чрезвычайно добры и готовы к сотрудничеству. Забавно вспоминать те дни — подъем в пять утра, дорога навстречу своему будущему по лужайке Веберов к пекарне, ночь, полная ярких звезд, и, снова терпеливая работа с еще более липким тестом.

После неформального «ученичества» у Веберов (правда, всего одну неделю) мое профессиональное обучение продолжилось. Я знал, что мне понадобятся дополнительные кондитерские навыки, а в Национальном центре хлебопечения в Миннеаполисе было два замечательных инструктора: Филипп ЛеКорр преподавал кондитерское дело, а Дидье Розада — углубленные курсы по выпечке хлеба. Две недели обучения там плюс недельный курс кондитерского мастерства у Роберта Жорина в *CIA* в Напе (*The Culinary Institute of America*) завершили мою формальную стажировку. Позже Чад и Лиз разрешили мне наблюдать за работой их пекарни во время нескольких визитов, после того как они перевели *Bay Village Bakery* в торговое помещение в Милл-Вэлли. Без помощи и практических уроков этих людей мои первые годы работы в собственной пекарне были бы еще более сложными, а качество их хлеба было тем самым золотым стандартом, к которому я стремился. Подобная поддержка и обмен опытом хотя и довольно распространены в сфере общественного питания, совершенно не характерны для той отрасли, в которой я работал ранее. У малого бизнеса гораздо больше сердца, чем у большого.



Пришло время установить дровяную печь в моей собственной пекарне на заднем дворе. Незадолго до этого я переехал в идеальное место, чтобы быть рядом со своей семьей, которая перебралась в Юджин (штат Орегон). У меня был классный дом на двух гектарах земли с пристройкой площадью 365 квадратных метров, которую я мог переоборудовать под пекарню. Зонирование позволяло вести небольшой бизнес, и дом не входил в группу домовладельцев, которая могла бы запретить подобные вещи. Это выглядело отличным вариантом. К тому же у меня было время, чтобы научиться ремеслу, переоборудовать пристройку и начать карьеру пекаря — такие были планы.

АРОМАТ ХЛЕБА

Когда я переехал в Юджин, то полагал, что для начала своего дела мне нужно получить лицензию на ведение бизнеса, построить пекарню и начать печь хлеб. К моему удивлению, против этого небольшого предприятия в обществе возникло волнение. И та энергия, с которой соседи добивались своей цели, вызвала такой общественный резонанс, что я попал на первую полосу газеты и в местные телевизионные новости, где во время двухчасовых общественных слушаний соседи по очереди выступали против того, что, помимо всего прочего, каждый день им приходится чувствовать запах пекущегося хлеба: «как Сизиф, толкающий один и тот же камень в гору, каждый день на протяжении вечности», по словам их адвоката. Дым из трубы пекарни усугублял проблемы с дыханием у одной семьи, чей дом находился в нескольких сотнях метров. Искры из дымохода собирались поджечь весь район. Пекарня могла стать туристической достопримечательностью и вызвать слишком интенсивное движение в районе. Моя подъездная дорога была слишком крутой, чтобы по ней могла проехать пожарная машина в случае возгорания. Зола из печи изменит pH-баланс почвы. Мусор из пекарни будет привлекать грызунов. Эти недовольства были в стиле «Алисы в стране чудес», где простое утверждение чего-то автоматически делает это правдой; процесс казался мне ничем иным, как судом рациональной апелляции.

Жители одиннадцати из восемнадцати домов в маленьком районе написали письма с протестом против планов строительства пекарни. Вот мой любимый отрывок:

«Мучная пыль может быть очень взрывоопасной. Мешок муки способен воспламениться точно так же, как и летучие жидкости. Хлебопекарное предприятие может быть очень опасно, и ему не место в жилом районе».

Согласно условиям правовой процедуры на меня было возложено юридическое бремя опровержения всех утверждений, какими бы абсурдными они ни казались, как, например, взрывающиеся пакеты с мукой. Я предъявил заверенное письмо от климатолога штата Орегон с указанием направления преобладающих ветров по месяцам. (44% времени — в сторону от соседей, но это не учитывает дни застоя воздуха, как оказалось. Кто бы мог подумать?) У меня был сертификат от инженерно-экологического бюро, в котором говорилось, что выбросы от печи будут не больше, чем от стандартной дровяной печи. Надо было попробовать бросить в зал суда пакет с мукой, чтобы посмотреть, взорвется ли он.

После пары длительных публичных слушаний, четырех месяцев беспокойства и окружных судебных разбирательств со стопкой бумаг толщиной не менее 45 сантиметров в моей заявке на получение лицензии на устройство пекарни в зоне, где разрешен домашний бизнес, окончательное решение было отклонено. Наступило время подумать о других вариантах.

«Доверяй себе: каждое сердце бьется на этой стальной струбне», — Ральф Уолдо Эмерсон.

После всех этих процессов мне захотелось оставить Юджин в зеркале заднего вида. Жаль, что так получилось с домом, ведь я любил это место. Но что было делать? Мой новый план не был уникален и, по общему мнению, выглядел более безопасным — открытие малозатратного стартапа на заднем дворе. Я отправился на поиски нового города, в котором можно было бы открыть идеальную розничную пекарню. Туда, где мне действительно будут рады, где люди оценят маслянистые круассаны, которые рассыпаются, когда их надкусываешь, хрустящие каннеле, благоухающие ванилью и пчелиным воском, деревенский хлеб. Хотелось найти место, где никто не будет жаловаться на аромат пекущегося хлеба. Для того чтобы осуществить свою мечту, я был готов продать свой дом, вложить большую часть сбережений, рискуя всем, что у меня было. Где мне его найти?

В ПОИСКАХ ПОРТЛЕНДА

Для начала я составил список того, что должно быть в городе: прекрасная погода (оглядываясь назад), достаточное количество интересных мест, где можно поесть, и востребованность настоящих фермерских продуктов. После шести месяцев поиска, в который входили остановки в Сан-Луис-Обиспо, Юнтвилле, Боулдере, Денвере, Восточном побережье Мэриленда и Монтерее, а также двухнедельного обучения в Институте Поля Бокюза во Франции (да, я познакомился с этим человеком в его ресторане, и да, его большие мускулистые руки легли мне на плечи для фотографии, которую я так и не получил) моим окончательным решением стал Портленд.

Только в будущем я смог ответить на вопрос: почему тогда меня привлекло это малоизвестное место? Сейчас я понимаю, что выбрал Портленд потому, что многие его мастера занимались (и продолжают заниматься) производством в небольших, менее промышленных масштабах, уделяя особое внимание качеству. Наши руки — это самые важные инструменты. Люди могут ассоциировать наши имена и лица с едой, которую они едят, и напитками, которые пьют. Все это характерно для понятия «ремесленник» и является основной причиной, почему я назвал свою пекарню *Ken's Artisan Bakery*. В Портленде не редкость знать, кто сделал пиво или вино, которое мы пьем, сыр, который мы едим, или салями на нашей пицце. Именно поэтому я понял, что это место для меня.

Тем не менее достаточно сложно открыть ресторан или пекарню в незнакомом городе и добиться успеха, особенно если у вас нет опыта работы в этой сфере. Начинать дело в месте, где меня никто не знал, было абсолютным безумием. Но перед моим внутренним туннельным зрением был только один образ: собственная пекарня в месте, которое обязательно мне понравится. За три месяца с помощью Мишеля Суаса из *TMB Baking* (родственной компании Института хлебопечения в Сан-Франциско) я построил пекарню в помещении старого района Портленда с барами и ресторанами. Мой заказ — печь, большой миксер и другое основное оборудование — прибыл в США в порт Ньюпорт-Ньюс (штат Вирджиния), а затем был доставлен ко мне на грузовике. Груз привезли около восьми часов вечера в холодный дождливый будний день в начале ноября. Вместе с командой новых сотрудников и нашим супергероем-установщиком Карлосом я встретил водителя перед пекарней и разгрузил грузовик с помощью арендованного погрузчика. Доставка была выполнена на день позже, чем ожидалось. Помню, как

водитель позвонил из Бойсе (штат Айдахо) и сообщил мне, что у него сильно болит зуб и ему нужно к стоматологу, но он собирается ехать всю ночь, чтобы добраться вовремя. У меня перед глазами возникли образы итальянской духовки и французского миксера, которые я ждал все эти месяцы.

Все оборудование было установлено в середине ноября 2001 года, и мы открылись 21-го числа. Вокруг были новые сотрудники, я — управляющий. Вот она — первая работа в сфере питания. Шок предыдущих двух лет — осечка в Юджине, поиски места для открытия пекарни, продажа дома в Юджине, поиск помещения в Портленде, организация работы, — и вдруг открытие, продажа хлеба и кондитерских изделий? Вот это да! Но в какой-то момент прошлое осталось позади, и все, что имело значение, — это впустить людей в дверь. Так родилась пекарня *Ken's Artisan Bakery*.

ПЕРВЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

В районе, где находилась пекарня, была самая высокая плотность населения среди других мест между Сиэтлом и Сан-Франциско. Но большая часть людей жила в недорогих съемных квартирах, и меня беспокоили данные о доходах на душу населения. Я собирался конкурировать по качеству, а не по цене. Мы открылись всего через два месяца после 11 сентября. Это было не самое лучшее с экономической точки зрения время. И диеты Аткинса¹ и Южного пляжа², с их минимальным потреблением углеводов, достигли пика популярности. Портленд установил рекорд по количеству дождливых дней подряд. Уровень безработицы тогда составлял примерно 12%. Сегодня амбициозное открытие пекарни мгновенно привлекло бы внимание СМИ. В то время о ней почти не упоминали. Поэтому в дверь периодически входили лишь несколько покупателей, друзья и родственники, а также любопытные прохожие и несколько пьяных.

Некоторые люди ценили затраченные усилия, признавали амбиции, понимали качество наших ингредиентов и намерение производить хлеб и кондитерские изделия в соответствии с моим внутренним идеалом. Сейчас я чаще вспоминаю скорее какие-то неудачи или ошибки, чем то, что было правильно. Наша первая машина раскатки слоеного теста и теста для круассанов была слишком маленькой. Для того чтобы она работала, нам приходилось с двух сторон подпирать доски на перевернутых мусорных баках и ловить тесто, когда оно «бегало» туда-сюда между валками. Качество каннеле было непостоянным, но когда они все-таки получались, то были просто фантастическими по вкусу. Мы выпекали всю продукцию в многоярусной печи, и постоянное извлечение противней с верхнего яруса привело к тому, что все получили ряд неприятных ожогов на предплечьях.

Каждое утро я приходил в четыре часа утра, замешивал тесто для багетов, помогал с утренней кондитерской работой и выпекал охлажденный за ночь хлеб на закваске. Затем я разделял, формовал и выпекал багеты, причем первая партия выходила из печи около 8:30 утра. Люди, приходившие в 8 или 8:15 утра, часто сердились или огорчались, что багеты еще не готовы, и иногда дразнили нас комментариями типа: «И вы называете себя французской пекарней». У меня совершенно не было возможности приезжать

¹ Диета Аткинса — это низкоуглеводная диета для борьбы с лишним весом (часто ее называют «голландской»). *Прим. ред.*

² Диета Южного пляжа — популярная диета для желающих похудеть с ограничением потребления сахара и приемом пищи несколько раз в день малыми порциями, с точным указанием запрещенных продуктов. *Прим. ред.*

раньше четырех часов утра, и, хотя теоретически я мог поставить багеты в печь раньше восьми часов, они были бы не такими вкусными. Тем не менее критику было трудно выдержать. В основном, недовольны были наши французские покупатели. Мне нужно было знать, что люди думают о нашей продукции, но эти комментарии раздражали. Все посетители могли высказать свое мнение, и мы были уязвимы для любых обвинений.

Замедлитель-охладитель, в котором все формовые заготовки хлеба на опаре проводят ночь для долгой, медленной, прохладной ферментации, имел некоторые особенности. Каждую неделю, в понедельник, он отключался. Без предупреждения. До Рождества 2001 года мы были закрыты по понедельникам, поэтому я не замечал этих признаков. Само собой, в том году Рождество и Новый год выпали именно на понедельник. Утром, в канун Рождества, я пришел в пекарню раньше четырех утра, предвкушая, как буду печь и продавать хлеб для праздничного стола.

Когда я открыл дверь в пекарню, то, к ужасу, был встречен порывом теплого, влажного, слегка кислого воздуха и заготовками теста, которые переполнили свои расстойные полки, полностью перестояли и были абсолютно безнадежны. Тем не менее я испек дюжину, просто чтобы посмотреть на то, что получится. *Merde! (Дерьмо! — фр.)*

Результатом были отвратительные, кислые булки, каждая размером и формой примерно с баскетбольные кроссовки 48-го размера. Все, что было в моих силах, — это испечь багеты на день и распродать паршивый кислый хлеб примерно к десяти утра. Кори Шрайбер, шеф-повар соседнего ресторана *Wildwood*, зашел и любезно купил одну из жалких булок на закваске, подставив плечо, чтобы опереться. Спасибо, друг. И все же я не понимал причину этого фиаско и решил, что замедлитель отключился из-за каких-то неправильных действий. В следующий понедельник был канун Нового года, и повторилось то же самое. Несколько звонков я сделал 2 января и узнал, что использую замедлитель по семидневному программному циклу, который нужно обновлять каждую неделю, иначе он переходит в режим расстойки и нагревается (да, я это заметил). Некоторые уроки, к сожалению, усваиваются с трудом.

Всякий раз, когда казалось, что у нас начинает появляться ритм в производстве, новая проблема возвращала к реальности. Например, мне неоднократно приходилось



заменять предохранитель в печи с температурой 260 °С, конфорка которой иногда переставала гореть в середине процесса выпечки хлеба (глубокий вздох), только чтобы спустя месяцы понять, что в одном из гнезд стоял предохранитель неправильной величины и я все это время продолжал заменять один неправильный предохранитель другим (вздох).

Однажды, в пять утра, я нажал одну из кнопок на хлебобопечке для подачи пара, но вместо него увидел воду, которая струилась из-под печи. Быстро сняв нижнюю переднюю панель, я увидел лопнувший резиновый шланг, а вода все не останавливалась!

Выбросьте запорный клапан. Проверьте. Возьмите кухонный нож. Перережьте шланг прямо перед разрывом. Прикрепите его к трубе и зафиксируйте хомутом. Затем бегите и берите ведро со шваброй и стопку полотенец для уборки. Это происходило снова и снова в течение нескольких месяцев. Никто не застрахован от плохого шланга, и никто не говорил, что это будет легко, но черт возьми!

Я испек хлеб на закваске до темно-карамельного цвета снаружи и очень им гордился. Однако жителей Портленда мой хлеб, похоже, не впечатлил. Тогда я подготовил раздаточный материал под названием «Почему мы печем темный хлеб?» — не уверен, что это сильно помогло, но мне было необходимо рассказать людям про свой хлеб. Для наших шоколадных круассанов, как в первые дни, так и сейчас, мы используем знаменитый французский шоколад *Valrhona*. Я также приготовил вариант настоящего *pain au chocolat*, как говорят во Франции, или шоколадного хлеба: толстый ломтик свежее испеченного хлеба на закваске, намазанный маслом, посыпанный шоколадной стружкой и крошечными кристаллами морской соли. Каждый день мы продавали их не менее двух-трех штук. Обычно я давал невыпеченным булкам на закваске отлежаться до тех пор, пока они не становились перерасстойными, затем выпускал из них газ, разрезал на фугасы и выпекал. Мы продавали некоторые из них в чистом виде, а другие смазывали оливковым маслом и посыпали сверху морской солью, как гигантские крендельки. Шеф-кондитер нашей пекарни Энджи готовила прекрасные яблочные и лимонные пироги, шоколадные и кофейные эклеры, слойки с грушами, шоколадные тарты, бриоши, финансье, макарон, брауни, профитроли с различными начинками, гужеры, рисовые пирожные и галеты. Люди заходили и спрашивали, нет ли у нас булочек. Или они слышали, что мы делаем каннеле, и приходили с вопросом: «А где канноли?». Я стремился повторить хлеб и выпечку отличной парижской булочной, поэтому не должен был удивляться, когда люди здесь не узнавали все то, что мы делали. Сейчас многие уже стали узнавать, за последнее десятилетие кухня Портленда сильно изменилась.

Мы использовали органическую соль, таитянские ванильные бобы, ветчину *Niman Ranch*, мешки морской соли из Бретани, выдержанный грюйер, лучшее масло, которое мог купить, и, как уже упоминалось, шоколад *Valrhona*. Чай нам поставляла парижская компания *Mariage Frères*. Мы готовили все с нуля, и обычно в любой момент времени персонала было больше, чем клиентов. За шоколадный круассан мы брали 2,50 доллара, и люди смотрели на меня с укором. В поле для комментариев я нашел записку, в которой говорилось: «2,50 доллара за травяной чай и горячую воду. Вы потеряли хорошего клиента!» Другие люди жаловались, что не было бесплатного кофе. Многие сообщали, что наша выпечка слишком маленькая, кажется перепеченной и слишком дорогой (3,50 \$ за 10-сантиметровый фруктовый тарт, 2,50 \$ за яблочную слойку, 1,75 \$ за круассан с маслом). Хорошо хоть никто не жаловался на запах пекущегося хлеба.

Это были самые напряженные дни моей жизни. Возможно, переход от кабинетной работы к такой интенсивной физической, с постоянными недосыпаниями, потребовал своего рода шоковой терапии.

В конце дня, после четырнадцати часов работы в пекарне, помню, как убирал большой миксер, положив голову в его чашу, и думал о своих героях — обо всех тех великих пекарях, которые были известны своей трудовой этикой на протяжении всего дня. Если они могли работать столько часов, то смогу и я. Работая без выходных, как-то раз я услышал свои шаркающие шаги и понял, что действительно очень устал, что даже перестал чувствовать эту усталость. Мой привычный здравый смысл притупился. И вот примерно через три месяца после открытия пекарни я, наконец, взял выходной. Целых двенадцать часов сна, а потом было ощущение, что я как зомби, который вдобавок сменил часовые пояса. Тяжелый случай.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИДЕИ

Несмотря на первые трудности, я сохранял оптимизм в отношении будущего, потому что это был единственный выход. Положительная обратная связь начала поступать, видимо, чтобы уравновесить негативные моменты. Мы держали небольшой зеленый ящик для предложений возле кофейни, в котором лежали листки бумаги и ручки (люди забирали ручки!). Я получал необходимый заряд уверенности от таких комментариев:

«Пекарня необыкновенная. Лучшая из всех, где я бывал в Соединенных Штатах».

«Мы только что вернулись из десятидневной поездки в Париж и посетили несколько известных пекарен — ни один из круассанов, которые мы пробовали, не сравнился с вашим».

«Мы пришли сегодня с сыном перекусить в четыре часа, и я хотела сообщить вам, что нам очень понравились шоколадный хлеб, профитроли и бриошь. Мы чувствовали себя как дома! Спасибо вам за это удовольствие».

«Ничего не меняйте. Все превосходно!»

Кроме того, несколько хороших ресторанов сделали запрос на покупку нашего хлеба, и я знал, что для продолжения дела мне нужны деньги от оптовых клиентов. Когда я был готов купить фургон для доставки и начать этот новый этап, я был горд тем, что первые три наших ресторана — *Paley's Place*, *Higgins* и *Bluehour* — были (и остаются) лучшими из ресторанов Портленда. Это обеспечило мне столь необходимые доходы и репутацию.

Управляющие ресторанов оказали нам огромную поддержку и в других отношениях. Грег Хиггинс включил мой яблочный хлеб в специальное меню в один из вечеров, а Виталий Палей сделал дегустационное меню, в котором мой хлеб присутствовал в каждом блюде. Другие шеф-повара также оказывали помощь. Дэн Спитц в ресторане *Ripe* устроил подобный ужин. Некоторые заведения поместили мое имя в свое меню, когда в нем фигурировал мой хлеб. В одном случае в меню было написано: «Отличные булочки, Кен!» Многие из этих шеф-поваров также великодушно консультировали меня, когда было необходимо.

Если говорить более серьезно, то к концу первого года работы пекарни я потерял почти 70 000 долларов и очень боялся, что мне придется закрыться. На тот момент у меня оставалось не так много денег. Кроме того, не было рекламы или положительных отзывов, кроме воскресной статьи Сары Перри в разделе «Жизнь» газеты *Oregonian*. Я верил: то, что мы предлагаем, уникально, и мы добились качества и постоянства после долгих доработок за первые пять-шесть месяцев. Но казалось, никто не обращает

на нас внимания. Больше всего мы нуждались в прессе, чтобы выглядеть достаточно авторитетно в глазах покупателей, которые решают куда бы поехать. (Это было до появления гиперактивной блогосферы для гурманов.)

Тогда я решил попытаться сделать несколько действий самостоятельно. Первым мероприятием стала специальная дегустация хлеба. Я заказал пару булок хлеба из французской пекарни *Poilâne* с доставкой на дом и попросил *Grand Central Bakery* и *Pearl Bakery* привезти еще несколько сортов хлеба ко мне домой. Мероприятие было дружеским, а не соревновательным. Я хотел, чтобы люди попробовали мой хлеб наряду с хлебом самых известных пекарен Франции. Это необычное мероприятие — дегустация хлеба! — собрало не менее 150 человек и заставило их сосредоточиться именно на вкусовых качествах хлеба. Это редкая и непростая тема для разговора, о чем свидетельствует тот факт, что у нас нет такого широкого словарного запаса для описания вкусовых качеств хлеба, как для вина, пива или некоторых других вещей. Я был доволен реакцией людей на мой хлеб — все еще новый продукт на местной сцене. К тому же в этот раз он выгодно отличался от хлеба *Poilâne*, моего личного эталона.

Прибыль постепенно росла, но мы все еще не полностью встали на ноги. Затем городские власти сообщили мне, что улица на моем перекрестке скоро будет закрыта в дневное время на три месяца на период замены подземных водопроводных труб. У меня был дневной бизнес. Я боялся, что это станет последним «ударом в сердце». Затем, поразмыслив, я пришел к мысли, что раз городские власти будут приводить улицу в порядок в конце каждого рабочего дня, то стоит попробовать заняться ночным бизнесом, продолжая работу пекарни в дневное время. Возникла идея получить лицензию на продажу спиртного, продавать пиво и вино, а кафе при пекарне превратить в вечернее заведение с простыми блюдами.

Примерно в это время я познакомился с Ролли Везеном и Клодин Пеппин, которые только что переехали в Портленд из Нью-Йорка. Клодин — дочь Жака Пеппина, известная тем, что вместе с отцом вела телепередачи на *PBS* (Общественная некоммерческая служба телевизионного вещания в США) и написала несколько кулинарных книг, помимо собственных выступлений на телевидении и работы в качестве представителя бренда шампанского *Moët & Chandon*. Ролли — шеф-повар, работавший в нескольких популярных нью-йоркских ресторанах. Оба искали работу, желательную в пекарне. Я не мог заплатить столько, сколько стоил каждый из них, но они присоединились к команде. И с Ролли на импровизированной кухне (без плиты!) и Клодин, управляющей кафе, *Ken's Artisan Bakery* стала простым бистро пять вечеров каждую неделю, предлагая в течение недели блюдо дня: тушеную в вине курицу, утиную ножку конфи или другую классику. Это, наконец, привлекло к нам внимание прессы, которого я так жаждал и в котором нуждался, и они не ограничились только бистро и моей одержимостью выпечкой. В конце концов, Ролли и Клодин ушли на работу, где платили больше, и через восемь месяцев я закрыл бистро, устроив вечеринку с кассуле, которое было распродано за день. Превращение пекарни в ресторан было экспериментом, и это помогло заполнить пробел.

В январе 2003 года Джим Диксон написал статью о пекарне для *Willamette Week* под названием «Дрожжи бремени» (она была номинирована на журналистскую премию Джеймса Бирда). «Разрезая булку хлеба, вы чувствуете, как хрустит корочка, но она не жесткая и в то же время не слишком легко жуется. Мякиш мягкий, влажный и испещрен отверстиями, которые образовались в результате расширения газов брожения. В нем есть дрожжевой, ореховый, пшеничный вкус, характерный для хорошо-го деревенского хлеба, но есть и другой, более глубокий уровень сложного аромата,



который трудно определить. Он вызывает желание продолжать есть». Кроме того, он назвал выпечку моей одержимостью. И по мере того, как я получал все больше внимания со стороны прессы, казалось, что «одержимость» — это главное слово в статьях обо мне. То, что о пекарне хоть что-то написали, было приятно после молчания СМИ за первый год нашего существования.

Наконец, со всего мира начали приезжать люди. К такому повороту мы были и готовы и нет одновременно. Основную часть работы мы начинаем делать как минимум за день до того, как готовая продукция попадет на прилавок, поэтому заранее неизвестно, сколько багетов будет продано завтра, сколько эклеров, круассанов и тартов.

Однажды в пекарню заглянули бывший шеф-повар знаменитого нью-йоркского ресторана *Lutèce* Андре Солтнер и его жена Симона. Позже Андре сказал Клодин и Ролли, что мои круассаны были необыкновенными. Затем Жак Пепен пришел в пекарню посмотреть, где работает его дочь, и мы вместе поужинали. Он также похвалил круассаны, сказав, что это одни из лучших, которые он когда-либо пробовал. На этом почти семейном ужине, видя любезность и доброе отношение людей, с которых мне хочется брать пример, я наконец-то испытал столь необходимую уверенность в своем проекте.

Со временем, когда я смог позволить себе нанять достаточно персонала, чтобы составить более рациональный график, нам удалось получать свежие багеты раньше, как раз тогда, когда их спрашивали. И комментариев о том, что мы выпекаем хлеб и пирожные темнее, чем нужно, стало меньше. Может быть, я и мои клиенты привыкли друг к другу? Скорее всего, мы нашли золотую середину (или они действительно прочитали мои листовки с текстом «Почему мы печем темный хлеб?»). Самой большой наградой в те первые годы было понимание, что большинству людей действительно нравится то, что мы делаем.

День за днем, неделя за неделей к нам приходило все больше постоянных клиентов. Мы наблюдали, как на наших глазах растут их дети. И вот теперь, просуществовав достаточно долго, мы стали свидетелями того, как уходят из жизни клиенты, которых мы любили. Делать по-настоящему что-то хорошее для людей, своим трудом оказывать положительное влияние на общество — это явилось для меня настоящей наградой, которая была невозможна на прежнем месте работы. И как только стало очевидно, что мы не потерпим крах, что мой арендодатель не останется с пекарней-банкротом, я перестал переживать из-за того, что однажды мне придется вернуться к прежней жизни.

Форкиш, Кен.

Ф79 Мука, вода, соль, дрожжи : безупречные пицца и ремесленный хлеб у вас дома / Кен Форкиш ; [перевод с английского]. — Москва : Эксмо, 2024. — 272 с. : цв. ил. — (Домашний хлеб).

Ничто не заменит аромат домашнего хлеба — настоящего, пышного, с хрустящей корочкой! И хотя хлеб имеет репутацию продукта, с которым начинающему пекарю не справиться, это мнение ложное, ведь главное — четкая проверенная рецептура и подходящий уровень сложности. В книге Кена Форкиша каждый найдет для себя рецепт, соответствующий умениям и временным затратам. Начинающие смогут приготовить простое тесто и испечь хлеб день в день, умелые — вырастить закваску и создать хлеб на ее основе.

Эта книга — не просто сборник рецептов, а целый обучающий курс, который поможет новичкам постичь все тонкости изготовления хлеба и пиццы, а профессионалам — углубить свои знания.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-178855-1

© **ИП Пухов, перевод, 2024**

© **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024**

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Форкиш Кен

МУКА, ВОДА, СОЛЬ, ДРОЖЖИ
БЕЗУПРЕЧНЫЕ ПИЦЦА И РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ У ВАС ДОМА

Ken Forkish
FLOUR WATER SALT YEAST: The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza
Copyright © 2012 by Ken Forkish
Photographs copyright © 2012 by Alan Weiner
All rights reserved.

This translation published by arrangement with Ten Speed Press, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC

Ответственный редактор *М. Панфилова*. Редакторы *Н. Кузнецова, Н. Кутищева*
Научный редактор *М. Лунина*. Художественный редактор *Е. Пуговкина*
Технический редактор *Т. Анохин*. Обложка, макет, верстка *А. Бельтиков*
Препресс *А. Бельтиков*. Корректор *Н. Лазариди*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасының импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар

қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification>

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 28.12.2023.
Формат 84x108¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,56.
Тираж экз. Заказ

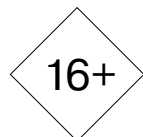
Литрес
Я ТАК ЧИТАЮ

ЧИТАЙ ГОРОД

Хочешь стать автором «Эксмо»?



eksmo.ru
Официальный интернет-магазин издательства «Эксмо»



ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-178855-1



9 785041 788551 >