Первый закон простокваши гласит — если тебе суждено скиснуть, не суждено забродить. Второй закон простокваши утверждает, что интереснее побродить самому, чем слушать, как булькают другие.

КАРДАМОН, КОРИЦА И НЕМНОГО МАГИИ

О чём это я? О двух замечательных девушках, которые в сегодняшнее кризисное время затеяли вкусный — в прямом смысле слова — проект «Две булочки».

Знакомьтесь: Даша и Полина Чернышовы. Точнее, Полина и Даша. Потому как Полина, хоть и на пять минут, но старшая из сестёр. Впрочем, в их тандеме царит равноправие.

— Каждое утро мы повторяем один и тот же ритуал: завариваем чёрный кофе и едим ещё тёплые булочки со сладкой пропиткой, кардамоном и корицей. Они называются канелбуллары. Такие мы пробовали в путешествиях и в любимой московской кондитерской, туда же их рецепт привезли из Швеции. А потом стали готовить булочки сами и доставлять желающим к завтраку — ещё до того, как они успеют забыть сон, — вот вкусно и аппетитно рассказывает Полина о сути их совместного с сестрой дела.

ЕДА ОБЪЕДИНЯЕТ

Проект этот был затеян не ради прибыли — быть может, до этого дело дойдёт в перспективе. Просто таким деятельным натурам (а вместе их энергия удваивается) трудно усидеть без дела.

Надо сказать, внешне на любителей булочек они совсем не похожи — стройняшки просто. Чтобы доставить по заказу свою сдобу ещё тёплой, дышащей, одна готова вставать в четыре-пять утра (булочки сначала нужно поставить на расстойку, а это занимает два-три часа, плюс полчаса на сам процесс выпечки), а вторая — крутить педали велосипеда в любую погоду. Такой способ доставки продукции девушки выбрали неслучайно: минимум контактов с другими людьми и польза для фигуры. Для раскрутки онлайн-пекарни сёстры создали аккаунт в Инстаграме и даже сделали коллаборацию со своей бабушкой Надеждой Николаевной, которая варит изумительное варенье из чёрной смородины — настолько сладкое, насколько и кислое — ум отъесть! Его, правда, хватило на неделю.

> Для раскрутки онлайн-пекарни сёстры даже сделали коллаборацию со своей бабушкой Надеждой Николаевной, которая варит изумительное варенье из чёрной смородины — настолько сладкое, насколько и кислое — ум отъесть!

> Завернуть ароматную сдобу в хрустящую бумагу, перевязав бечёвкой, написать доброе пожелание – всё это пришло нативно. А выглядит очень эстетично. Может быть, ещё и поэтому канелбуллар от «Двух булочек» уже преподносят в виде подарка

Но дело того стоило. Булочки с вареньем и горьким шоколадом разошлись на ура. Горький шоколад, как пиджак с платьем или джинсами, придаёт сдобе шикарности и маскулинности, шутят девушки.

— Мы радуемся, когда печём булочки, улыбаемся, когда передаём их людям. Нам тепло, когда они рассказывают, как было вкусно, и просят испечь булочки в подарок родным. Мы знаем, что еда — это больше, чем утоление голода. Через еду можно проявить заботу, любовь и благодарность. Еда объединяет! — считают Полина и Даша.

КОФЕЙНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ

Вообще-то, печь булочки для сестёр — увлечение, а не профессия. По крайней мере, пока. Полина вот-вот получит диплом журналиста: от внештатного корреспондента областного «Золотого ключика» она выросла до автора раздела «Еда» в «Афише Daily». Писала для столичного издания «ХлебСоль». Могла бы стать и шеф-редактором раздела «Еда» «Афиши Daily», но работа в офисе её не прельщает. Впрочем, как и Дашу. Приехать на пару недель в Петербург и остаться там на два года — вполне в её духе. Она была студенткой строительно-архитектурного университета и финансово-экономического института, увлеклась кофейной культурой и перешла из любителей в профессионалы — училась и работала бариста. Сейчас занимается SMM и изучает моушен-дизайн.

Полина, перепробовав несколько ниш в журналистике, выбрала самую «вкусную» — гастрономическую. Благодаря работе в «Афише Daily» познакомилась с шефами из разных частей света. Побывала в пресс-турах в Исландии, Израиле, Финляндии, Армении. Писала путеводители по ресторанам и кафе разных городов. А потом решила: рассказывать о еде классно, но хочется быть не наблюдателем, а участником этого увлекательного занятия. Сказано — сделано. И вот уже Полина стажируется сначала в португальской таверне, затем в ресторане Армении. После Португалии Полина волонтёрствует на винодельне. И в любой стране первым делом ищет, где вкусно поесть.

Самое яркое впечатление от стажировки в Лиссабоне Полина запомнила таким: «Каждый раз мы прощались с гостями, задавая им один и тот же вопрос:

— Are you happy?

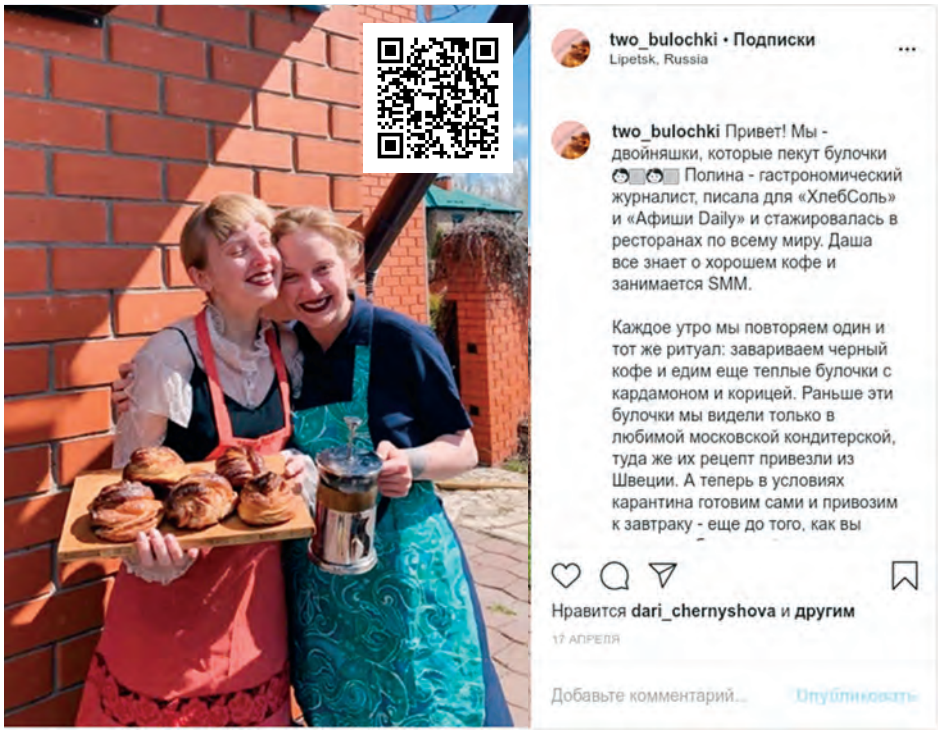
И гости, как один, отвечали:

— Yes, I am.

Это искреннее «yes, I am» для меня стало самым большим стимулом продолжать работать. Всё, что мы делали, потеряло бы смысл, если бы люди отвечали: «Sorry, not now».

Сёстры легко завязывают знакомства, перерастающие в дружбу, быстро загораются идеями и воплощают их в реальность, столь же легко и стремительно перемещаются из одной точки планеты в другую, и, кажется, препятствий для них не существует. Вот только, пожалуй, закрытые на время эпидемии коронавируса границы.

Мы стали готовить булочки сами и доставлять желающим к завтраку — ещё до того, как они успеют забыть сон



Когда сёстры не приходят сразу к компромиссу, а такое бывает, полагаются на случай. Так вышло с новогодней поездкой в северную часть Италии: её судьбу решила монетка. Зато на сборы ушло минимум времени.

ПРИДИРЧИВЫЙ ПЕКАРЬ

Уже сейчас очевидно: самоизоляция, для одних обернувшаяся вынужденным простоем, для других стала стимулом к развитию и самореализации. Сёстры Чернышовы — в числе вторых. Полина, решившая пересидеть «смутные времена» коронавируса в родном Липецке, принялась печь любимые канелбуллары. Ароматом кардамона и корицы, от которого текут слюнки, кажется, пропитался весь дом. И вот тогда Даша решила: нужно, чтобы об этой выпечке узнало как можно больше людей.

Первые булочки получились вкусными, но не столь же красивыми. А ведь сначала мы «едим» глазами. Полина немало потрудилась над тем, чтобы они и внешне вызывали аппетит. Пекла несколько дней, пытаясь достичь нужного результата, советовалась со знакомыми профессиональными пекарями. Наконец получилось то, что нужно — выпечка хитрой формы с изящно закрученными узлами. Завернуть ароматную сдобу в хрустящую бумагу, перевязав бечёвкой, написать доброе пожелание — всё это пришло нативно.

> Иногда люди делают заказ ещё и потому, что им хочется хорошего настроения, чтобы к ним приехали с улыбкой и словами: «Доброе утро, прибыли ваши булочки!»

— Мне кажется, для нашего поколения это нормально, — пожимает плечами Даша. — Жизнь с пятью путешествиями в год уже воспринимается как норма. Хочется успеть как можно больше — и за день, и в жизни.

— Когда авиасообщение наладится, — мечтательно говорит Полина, — я тут же вновь отправлюсь на два месяца в Португалию работать на винодельне. Хочу лучше изучить эту профессию. Но и с журналистикой заканчивать не собираюсь.

В списке профессиональных целей Даши тоже немало пунктов. Непременно своё дело, связанное с гастрономической сферой, окутанное манящим ароматом кофе. Разумеется, продюсировать своё заведение она будет сама: «Я же работаю с соцсетями». И полное отсутствие регламентов. Пришла идея — воплощай всё, что задумаешь! Есть возможность — почему бы за неё не ухватиться? — рассуждает Полина.

А выглядит очень эстетично. Может быть, ещё и поэтому канелбуллар от «Двух булочек» уже преподносят в виде подарка. Например, на день рождения.

— «Две булочки» — история не только про продукт, но и про людей, которые их готовят, то есть про нас. Иногда люди делают заказ ещё и потому, что им хочется хорошего настроения, чтобы к ним приехали с улыбкой и словами: «Доброе утро, прибыли ваши булочки!» — улыбается Полина.

Недавно «линейка» пополнилась новым продуктом — банановым хлебом, а технология булочек с кардамоном и корицей теперь отработана до автоматизма. С вечера Полина замешивает и ставит тесто, даёт ему подойти два часа, прежде чем уберёт на ночь в холодильник. Обязательное условие — готовить из качественных продуктов, с хорошим настроением и добрыми мыслями. Это как невидимый, но непременный ингредиент — щепотка магии — залог того, что всё получится волшебно вкусно.

УЛЕТАЮТ, НО ОБЕЩАЮТ ВЕРНУТЬСЯ

— «Две булочки» — временная инициатива, — уточнили на прощание Полина и Даша. — Мы уедем, но в Липецке останутся люди, которые развивают прекрасные сердечные гастрономические проекты — пекут ремесленный хлеб, варят отличный кофе, делают сыр своими руками не хуже французов и итальянцев и много чего ещё. Таким энтузиастам нужна поддержка — в первую очередь, со стороны людей, для которых они создают еду и напитки. Поддержать можно, покупая их продукты, рассказывая о них в социальных сетях и друзьям. Для этого нам всем нужно стать немного сознательнее в вопросе выбора блюд на завтрак, обед и ужин. Каждый, правда, станет чуть счастливее, если тело и ум получили удовольствие от съеденного, а продавец помог с выбором и улыбнулся.

Текст **Марина КУДАЕВА**
Фото **Сергей АВИЛОВ,**
архив **сестёр ЧЕРНЫШОВЫХ**

> «Две булочки» — временная инициатива. Но в Липецке останутся люди, которые развивают прекрасные сердечные гастрономические проекты — пекут ремесленный хлеб, варят отличный кофе, делают сыр своими руками не хуже французов и итальянцев и много чего ещё