




У четвер найкращий пекар містечка Ясного пан Сирник прокинувся ще до світанку. Він солодко потягнувся в тепленькому ліжку, а відтак прудко кинувся одягатись і вмиватися.

Пекар плюснув у долоні трохи води з поливаного глечика.

Бр-р-р!

Холодна вода прогнала останню дрімоту й панові Сирнику перехотілося спати далі. «Треба поспішати, треба поспішати», — бурмотів він собі під ніс, розчісуючи пишні вуса й увесь час позираючи у вікно, чи ще не світає. Відтак тихенько, навшпиньки, щоб не розбудити пані Сирникову, вислизнув із кімнати, одягнув теплий плащ і, схопивши ліхтарик, вискочив на вулицю.

На небі блимали дрібні зірочки, навіть місяць дрімав, та пан Сирник чимдуж поспішив до хвіртки. Він не дочекався сніданку, дарма, що пані Сирникова планувала цього ранку приготувати гречану кашу та хрусткі грінки.



Місто
солотко спало,
і навіть знайома хвірточ-
ка невдоволено скрипнула,
бо її так швидко розбудили.

Пан Сирник, хапаючи дрижаки,
швидко застєбнув плащ на всі
гудзики й увімкнув ліхтарик.
Пучок світла вирвався на
волю й розсипався на моло-
дій рясній траві. Знайома
доріжка, звісно, привела б
пана Сирника до пекар-
ні, проте...



Сьогодні пан Сирник не став брати свій записник, у якому ретельно нотував усі замовлення на випічку, які надходили від сусідів!

Пан пекар стрімко скерував світло ліхтарика в протилежний бік від своєї пекарні.

Ні-ні, не хвилюйтеся, сьогодні пан Сирник не залишить мешканців міста без смачненької випічки, в жодному разі — просто сьогодні він пектиме не бісквіти, завиванці, булочки чи смачнуче печиво. Сьогодні — день Паски!

Напередодні Великодня пан Сирник кілька днів ретельно перечитував усі рецепти пасок, занотовані в його кулінарній книжці. Під її жовтою палітуркою ховалися найсмачніші рецепти пасочок із родзинками, лимонною цедрою та цукатами, паски з мускатним горіхом, сирної паски, вершкової, ба навіть пасочки із шафраном. А ще на окремії сторінці простим олівцем був записаний рецепт солодкої помадки для пасочок, яку придумав батько пана Сирника, пекар Калачик.

Ще кілька днів пан Сирник поповнював запаси своєї чималенької комори. З ранку до вечора рипіли дверцята прямисінько під поличкою зі скляними збанками для меленої кориці та родзинок. Пан пекар виставляв на довжелезних букових поличках то полумиски із грудками масла, то глеки молока й вершків, то збанки із зацукрованими ягодами. А ще в коморі рядками тулилися полумиски із горами яєць — адже

в пишне тісто замішувалися сонячні жовтки, а чудовезна солоденька помадка на пасочку ніяк не обходилася без пухкої білосніжної білкової шапки!

На кленових полицях, окрім дек для випічки, вже давно були наготовлені й поскладані рядком чистесенькі пасківники — від манюсінького до велетенського.

Усе було готове. Кухня чекала лише пана Сирника.

Ось чому найкращий у містечку пекар так рано прокинувся — сьогодні в нього чимало роботи. Але якщо так, то чому ж він поспішає не до пекарні? — запитайте ви. Усе дуже просто: уже багато років пан Сирник дотримувався традиції пекти паски тільки в новому фартуху та ковпаку. Тому він, переступаючи через калюжі, чимдуж поспішав вуличками, котрі вели його до дому званої в місті кравчині — пані Столатки.

