

МЕНЮ

Закуски

Салат любви (сказка)

Основное блюдо

Плов по-семейному (пьеса)

Десерт

Мороженое для счастья (эссе)

САЛАТ ЛЮБВИ

За обедом у подружки Ксюша так увлеклась рассказом о музее Рембрандта в Амстердаме, что забыла расспросить Дашу о главном. Ксюша вышла на балкон покурить и позвала подругу.

— Даша, иди сюда! Мне скоро надо уезжать, а мы совсем и не поговорили. Я так по тебе соскучилась. Потом уберем со стола, — сказала она, поигрывая изящными пальчиками с разноцветными накладными ногтями.

— Я не курю, ты же знаешь, но с тобой посижу. Я тоже соскучилась, — ответила Даша.

ОТ РЕДАКЦИИ

Открывая эту рубрику, дорогой читатель, мы не знаем и даже не представляем, чем все это закончится. То ли это очередная литература, то ли рецепты настоящие... Ясно одно: идет лето, а тут про мороженое, а у нас общество потребления! Так что потребляем! Жрем, так сказать, вместе! Приятного аппетита!

— Я так за тебя рада! Это так неожиданно. Как все случилось? — спросила Ксюша.

— Ах, Ксюша, я так счастлива! Даже стыдно! — ответила Даша.

— Глупости! Отхватить такого парня и стыдиться. Ты молодец. Да, мы все были влюблены в Рому. Ну ты, конечно, сильнее всех. Но мы считали, что у тебя нет никаких шансов. Нет, ты мне все-таки расскажи, как тебе удалось окрутить его? Ведь мы все пытались. И я тоже, — сказала Ксюша, выразительно выпячивая внушительный бюст в футболке от Prado.

Даша таинственно улыбалась и молчала.

— Наверняка есть секрет. Ну же! — стала уговаривать Ксюша.

— Есть, есть, но ты мне не поверишь! — ответила Даша. — Вы всегда надо мной посмеивались. Ведь я по сравнению с вами неуклюжая, некрасивая, толстая, несовременная.

— Перестань! Конечно, над лицом и фигурой тебе надо поработать, но зато ты из нас самая добрая, самая умная — ординатуру оканчиваешь. И как теперь оказалось, счастливая. Расскажи! — упрасивала подруга.

— Ах, я так счастлива! Ну ладно, только не смейся, слушай! — Даша мечтательно подняла глаза к потолку. — Начну с банальности: путь к сердцу мужчины лежит через желудок. Но, как стало известно ученым, желудок — это второй мозг, особенно у противоположного пола.

— Стоп, дорогая! — перебила подругу Ксюша. — Рома — вегетарианец, мяса не ест, калории подсчитывает, в фитнесе мускулы качает. Он сам об этом в блоге пишет!

— Вот именно, поэтому мой секрет — это салат, — кротко ответила Даша. — Я приготовила Роме салат, он попробовал, а назавтра — свадьба.

— Шутишь, — скептически сказала Ксюша. Тут она внимательно посмотрела на подругу и вдруг увидела перед собой не Дашу, а красавицу с полотен Рембрандта. «Кого она мне напоминает? Саскию! — подумала она. — Да, вылитая Саския, жена Рембрандта». — Что за салат? — спросила Ксюша серьезно.

Красавица Саския молвила:

— Надо проснуться утром с хорошим настроением и поехать на рынок. Там закупить у самых приветливых продавцов самые лучшие помидоры, нежные огурчики, белый сладкий лук, листья салата корн, спелый гранат, зеленый базилик, оливки с анчоусом, кедровые орешки, козий сыр с белой плесенью, панировочные сухари, яйца.

Дома, думая о любимом, заняться приготовлением. Порезать огурцы тонкими ломтиками, помидоры — крупными дольками, лук — кольцами. Нежно перемешать с салатом. Добавить оливки без рассола.

Нежно, не повредив зерна, извлечь их из граната. Забросать орешками и перемешать. Достать самое красивое плоское блюдо и положить туда салат.

Еще я делаю вкусную заправку. стакан оливкового масла смешиваю с половиной стакана красного винного уксуса, туда же соль, перец, чайную ложку меда, нарезанный базилик. Все это взбиваю миксером в стакане. Сыр режу ломтиками толщиной примерно с мизинец, обмакиваю во взбитое яйцо и обваливаю в сухарях. После чего быстро обжариваю его с двух сторон до образования корочки на сильно разогретой сковородке с каплей оливкового масла. Сыр не должен растечься по сковородке. Горячий сыр я красиво раскладываю поверх салата. Заправку еще раз перемешиваю. И равномерно поливаю салат так, чтобы пропитались и сыр, и овощи.

Ксюша, не отрывая взгляда от подруги, слушала ее, как замороженная. Никогда рецепты не интересовали ее. «А тут просто гипноз какой-то!» — краем сознания подумала Ксюша.

Саския помолчала и добавила:

— Да, чуть не забыла самое главное! Все время, когда покупаешь продукты и готовишь, надо повторять волшебные слова.

Тут позвонил мобильник, и Саския вышла в другую комнату. Вернувшись, Даша, сияя как ясное солнышко, сообщила, что они с Ромой сейчас едут за кольцами.

Наваждение рассеялось. Красавица Рембрандта превратилась обратно в Дашу.

Подруги расцеловались и распрощались до завтра. На свадьбе Ксюша поймала букет невесты, в котором обнаружила листок сиреневой бумаги, где золотыми буквами был прописан рецепт салата любви. Для усиления эффекта вкушать салат с любимым подруга рекомендовала под марочное вино «Совиньон Бланк», слушая увертюру к опере «Любовный напиток». Волшебных слов в рецепте Ксюша не нашла.

Через год, на крестинах сына Даши и Ромы, Ксюша познакомилась с тем, для кого ей захотелось приготовить салат любви. Волшебные слова она открыла в своем сердце.



ВСПОМИНАЯ ПЛОВ

*Кулинарная мини-пьеса для семейной пары,
не считая собаки*

Квартира среднего достатка. Муж сидит на диване перед телевизором. Звонок в дверь. Муж идет открывать. Слышится радостный лай собаки и голос жены:
— Рокси, ну здравствуй, здравствуй!
Входит жена.

Ж е н а. Вот никто так мне не радуется, как Рокси!

М у ж. Есть будешь?

Ж е н а. Нет, что ты! Рокси покормил?

М у ж. Да. Ну и где же ты была?

Ж е н а. На литературно-кулинарном вечере.

М у ж. Ясно, что не на утреннике, — сейчас почти одиннадцать вечера! Ты же всегда с литературных посиделок своих голодная приходишь. Может, чаю?

Ж е н а. Ах, как было здорово и вкусно, даже чаю не хочу! Сейчас расскажу, только, пожалуйста, нажми на кнопку, пусть Путин с Трампом отдохнут.

С о б а к а (*тихо*). Гав-гав-гав!

Ж е н а. У тебя телевизор так надрывается, что даже собака убежала в спальню.

С о б а к а (*громче*). Гав-гав-гав!

М у ж. Надо быть в курсе! Это тебя интересует только культура. Нельзя совсем не интересоваться политикой!

Ж е н а. Для того чтобы узнать новости, мне достаточно бегущей строки в «Яндексе». А из-за политиков мы скоро лишимся культуры вообще. И настанут темные века, но с гаджетами.

М у ж. Я перед экраном расслабляюсь. Мне Нилловна звонила. Шеф в бешенстве, что так медленно все идет.

Ж е н а (*отщипывая виноград из вазы*). Хочу винограда. Ну ладно, звук убери, а картинки пусть мелькают. Так и быть. Так вот. Журнал «Русский пионер» в доме немецкой кухни, что на Ленинском, устроил вручение премий в литературно-кулинарном конкурсе.

М у ж. Чуть какая. Это как? Ты бы лучше...

Ж е н а (*перебивая*). Ну не перебивай. Представь, автор читает рассказ про салат, а после гостей приглашают на кухню отведать только что приготовленные поварами по этому рецепту креветки в апельсиновом соусе с рукколой. Или читает Даша рассказ «Сосиси» про то, как слюнки у всех потекли, — пожалуйста, отведайте, — и каждому порция с двумя золотистыми горячими ароматными сосисками с картошечкой жареной. Вкуснятина! И еще к каждому блюду сомелье предлагает правильное вино и рассказывает, как и сколько пить. На десерт — рассказ про шарлотку, и сразу же вынесли на блюдах ее,

розово-ромяную. Так вкусно ни в одном ресторане не было!

М у ж. Да, интересно! Кто же это придумал?

Ж е н а. Николай Фохт из «Русского пионера». Когда Наташа в «Фейсбуке» писала про этот конкурс, я и не подозревала, что это может быть так занимательно и, главное, вкусно. Действительно, в литературе есть потрясающие описания чревоугодия от Рабле до Гиляровского и... Ой, что-то больше на ум ничего не приходит. Мне даже захотелось поучаствовать в конкурсе. Что-нибудь про еду написать!

М у ж. Что это ты так воодушевилась? Ты же всегда говоришь, что названия блюд не помнишь, а только наряды. Нет, ты не сможешь кулинарный рассказ написать.

Ж е н а. Это потому, что последнее время я готовлю только диетическую пищу? Да? Кстати, рис с чечевицей и овощами вкусный?

М у ж. Очень! Я на него подсел. Но еще и котлета бы не помешала.

Ж е н а. Я тоже подседала... Но когда у нас гости, я же готовлю? Хотя, конечно, не я, а ты! И не здесь, а на даче в саду в камине на открытом огне. (*Пауза*). Ой! Может, мне про плов написать?!

М у ж (*мечтательно*). Да, давно мы не ели плов.

Ж е н а. Так приготовь, ты же ас! Помнишь, когда мы только приехали из Киргизии, мы только и делали, что звали на плов гостей. Даже на работу и ты, и я прямо в казане через всю Москву привозили горячий, дымящийся плов. Все тащились!

М у ж. Чего вспомнила! Когда это было?

Ж е н а. Давно, при царе Горохе. Ну и что! А помнишь, как ты приготовил свой первый плов?

М у ж. Нет, забыл. Дурацкий вопрос! Начни еще декламировать: «Я вспоминаю первый поцелуй, и первый плов, и рифмы просят... про отчий кров, где много дров и... ты всегда здоров!»

Ж е н а. Bravo, bravo! Можно для конкурса и стишок про еду сочинить, но я не хочу. Ты не ответил. Может, ты еще скажешь, что забыл поселок Каракуль и нашу командировку длиной в целый год на строительство Токтогульской ГЭС?

М у ж. Ну, не утрируй! Ничего я не забыл. Кто работал, не разгибаясь, без выходных? Прораб со стройки дышал в спину — требовал чертежи строящегося клуба. А проект был ужасный. Вспомнить стыдно.

Ж е н а. Ничего подобного! Клуб, наверное, до сих пор стоит, и люди радуются. Ты всегда себя недооцениваешь. Ты еще и халтурил — делал макет плотины. Там, в Кара-Куле, мы заработали первые деньги и, вернувшись в Москву, смогли купить мебель. Но я не о том. Какая нас окружала красота? Помнишь! Горы совершенно нереальных цветов: лиловых, розовых, сиреневых, фиолетовых оттенков. В наше окно смо-

трела сама вечность — величие, гармония и масштаб завораживали. До Киргизии я не верила, что Рерих писал реальные Гималаи, а не фантазии.

М у ж. Ну, положим, ты о Рерихах узнала на выставке в Москве, за месяц до командировки в Киргизию.

Ж е н а. Не ворчи. Лучше вспомни, как мы пошли на рынок и купили казан. Рынок в Кара-Куле помнишь?

М у ж. Нет.

Ж е н а. Ну не важно, я тоже забыла. Нет, помню. Ну ладно, не отвлекаемся. Давай рецепт плова вспомним! Так. (Пауза.) Разогреть на огне казан. Налить хлопковое масло, положить кусочки баранины.

М у ж. Нет. Прокалить хлопковое масло, бросить туда кусочки курдючного жира. Как только масло станет золотистым, выловить жир.

Ж е н а. И выбросить.

М у ж. Нет. Положено потом украсить им плов.

Ж е н а. Но ты-то не кладешь, я надеюсь?

М у ж. Нет.

Ж е н а. Хлопкового масла нет, берем оливковое. Обжариваем баранину.

М у ж. Нет, сначала надо косточки от мяса бросить в казан и так прокалить, чтобы мясо на них побурело, потом их вынуть.

Ж е н а. Можно и так. Теперь лук, порезанный колечками.

М у ж. Нет, сначала порезанную кусочками баранину и еще щепотку зиры.

Ж е н а. А можно сначала лук, а мясо потом.

М у ж. Нет! Вот у тебя поэтому и получается не плов, а шавля.

Ж е н а. Это у тебя на прошлый Новый год шавля получилась, но все тебя хвалили, особенно Зина: «Ах, Васечка, какой плов! Оценка пять с плюсом!»

М у ж. Так ведь рис был плохой — краснодарский. А нужен узгенский. (С восточным акцентом.) Дев-зира розовый жемчуг Востока! Какие оттенки — от темно-янтарного до светло-розовых, продолговатая форма, тонкий сладковатый привкус и аромат.

Ж е н а. Не оправдывайся, плохому актеру известно что мешает...

М у ж (кричит собаке). Рокси, собачка моя, пожалей меня, мама меня ругает!

С о б а к а (утвердительно). Гав-гав-гав!

Ж е н а. Мясо жарим минут десять, бросаем в казан нашинкованную соломкой морковь, тщательно перемешиваем. Ужасно утомительно резать морковь, а лук так вообще невыносимо, поэтому ты у меня всегда и готовишь плов. Вася, что ты отвлекся? Телевизор —

убийца семейного очага! Слушай! Разравниваем все и аккуратно, не перемешивая, наливаем кипяток из расчета на два стакана риса три стакана воды. Укладываем...

М у ж. Нет! Ты что, забыла? Бульон надо посолить, посыпать красным перцем, шафраном, зирой, бросить барбарис, чеснок...

Ж е н а (запальчиво). Нет! Сначала аккуратно выложить промытый и замоченный в кипятке рис, так чтобы, если положить столовую ложку на рис, то бульон будет переливаться через край.

М у ж. Я меряю на глаз. Потом запикиваю в рис две очищенные головки чеснока, накрываю миской и обкладываю полотенцем.

Ж е н а. Почему не крышкой? Что, так трудно наклониться и достать крышку из ящика?

М у ж. Ну почему ты меня все время ругаешь? С миской лучше получается.

Ж е н а. Ты забыл, как всегда, уменьшить огонь, поэтому плов у тебя часто пригорает.

М у ж (кричит). Рокси, собачка моя, иди ко мне, пожалей меня! Почему у меня такая сварливая жена!

С о б а к а (утвердительно). Гав-гав-гав!

Ж е н а. Ну ладно, не сердись! (Пафосно.) И вот наступает самое приятное! Стол накрыт. Все в предвкушении — и тут доносятся голоса: «Несет, несет!», распахиваются двери. Встречайте! Дышащий жаром и пряностями, плывет в могучих руках шеф-повара долгожданный плов. Полюбуйтесь! На огромном расписном блюде-лягане возлежит чудо кулинарии Востока, напоминающее купол мечети, сотканный из янтарных зернышек, рисинка к рисинке, с вкраплениями из драгоценных камней. Ягоды барбариса мерцают рубинами, сочащиеся кусочки баранины поблескивают коричневой яшмой. Увенчает царственный убор ювелирный шедевр работы Фаберже, набранный из перламутровых пластин. Пропаренная и разомлевшая головка чеснока аппетитно просвечивает сквозь прозрачную кожицу! (Пауза.) Кажется перебор, да?

М у ж. Многословно и слишком пафосно!

Ж е н а. Так конкурс называется «Ода еде!».

М у ж. Тогда да! Но ты забыла, что сверху надо все посыпать порезанной соломкой зеленой редькой.

Ж е н а. Ах да! (Пауза.) А вино? Как ты думаешь, подойдет испанское вино моей сестры Красное? (Звонит телефон.) Да, доченька! (Пауза.) Ой, нет, Рокси еще не выгуливали.

С о б а к а (громко и требовательно). Гав-гав-гав!

Ж е н а (собаке). Рокси, замолчи, не слышно! (В телефон.) Что мы делали?

М у ж и ж е н а (хором). Мы плов вспоминали!

ЛЮБИТЕ ЛИ ВЫ МОРОЖЕНОЕ?!

Любите ли вы мороженое?! Любите ли вы мороженое так, как я люблю его, то есть всеми силами души вашей, со всем энтузиазмом, со всем иступлением, к которому только способна пылкая натура, жадная и страстная до впечатлений изящного вкуса? Или, лучше сказать, можете ли вы не любить мороженое больше всего на свете, кроме бокала доброго вина с друзьями? И в самом деле, не сосредоточены ли в нем все чары, все обаяние, все обольщения праздника живота... А желудок, как утверждают ученые, — наш второй мозг. Кто из вас не любит жарким летним днем полакомиться мороженым или вкушать его томным душным вечером на открытой веранде? А возможно ли описать все очарования мороженого, всю его магическую силу над душой ребенка?

Помню, как только я научилась считать, страшно переживала, что родные вместо мороженого купали мне одежду, обувь, игрушки. И я заливалась горячими слезами, думая, сколько на эти деньги можно было бы купить эскимо на палочке в серебряной фольге, где внутри под тонкой шоколадной скорлупкой таилась освежающая молочно-ледяная сладость. В юности мне казалось самым вкусным мороженое в ГУМе. За пломбиром в вафельном стаканчике всегда выстраивалась длинная очередь в любое время года.

Повзрослев, я начала много путешествовать, перепробовала много разного мороженого и полагала, что ничто не сможет сравниться с детскими впечатлениями. Но, оказавшись на берегу Красного моря в Египте в Шарм-эль-Шейхе, я влюбилась в очень вкусное мороженое с кусочками свежего манго от Movenpick.

Экзотика!

Правда, самое вкусное мороженое получается у итальянцев. Домашнее джелато (gelato artigianale) делают на небольших, часто семейных предприятиях. И продают сразу после изготовления. А нынче моя последняя любовь — итальянское домашнее мороженое semifreddo!

О, semifreddo!

Это слово звучит так свежо и морозно, так загадочно-нежно! Semifreddo — это традиционный итальянский десерт из мягкого полухолодного мороженого. Гладким, воздушным и эластичным оно получается не за счет воздуха, а из-за высокой жирности сливок. Для его приготовления необходимы сырые яичные желтки и сахар. Для вкуса можно добавить шоколад, ягоды, фрукты, орехи, печенье, полить разнообразными соусами. Простор для кулинарной фантазии и беспроягранный способ удивить гостей!

О, балуйте мороженым детей и возлюбленных, заедайте плохое настроение, лакомитесь по праздникам, наслаждайтесь мороженым — и будет вам счастье, пусть и на краткий миг!

