

18+



Стася Гилевская

ДУШЕВНОЕ КАРПАЧЧО

о любви и еде

Стася Гилевская

Душевное карпаччо.

О любви и еде

«Издательские решения»

Гилевская С.

Душевное карпаччо. О любви и еде / С. Гилевская —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-856265-5

Книга — как идеальное место хранения важного и нужного. Она о еде? Возможно. О любви? Несомненно. Еще она о людях. Таких удивительных и разных. Таких близких и сложных. О тех людях, которые оставляют следы или проходят в жизни «по касательной».

ISBN 978-5-44-856265-5

© Гилевская С.
© Издательские решения

Содержание

Курт	7
Ратагуй	8
Паста	10
Плюшки	12
Цимес	14
Рождественский штоллен	17
Израильский завтрак	18
Фаршмак	20
Папин плов	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Душевное карпаччо О любви и еде Стася Гилевская

© Стася Гилевская, 2017

ISBN 978-5-4485-6265-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

В моей голове много разбросанных мыслей. Они хранятся не очень-то опрятно. Часть просто стопками заброшена на антресоли сознания. Часть расфасована по коробкам и пылится на полках. А часть на стикерах развешана повсюду.

Пришло время их собрать. Возможно, даже придать какой-то вид более или менее приличный. Лишнее просто сжечь, важное – аккуратно сложить и сохранить.

И вот почему бы для этих целей не использовать книгу. Книга – как идеальное место хранения важного и нужного.

Она о еде?

Возможно.

О любви?

Несомненно.

Еще она о людях. Таких удивительных и разных. Таких близких и сложных. О тех людях, которые оставляют следы или проходят в жизни «по касательной».

Если эта книга будет когда-то издана, то особо я хочу сказать спасибо вот кому:

Моему папе и маме. Они верили, что у меня все получится;

Наталье Майоровой. Она верила, что все могут написать книгу. Она вдохновила и решила быть собой;

Надежде Гарлефф. Она просто источник. Точка

И еще, почти все фото из этой книги принадлежат талантливой Лене Мухортовой. Хочу, чтобы вы просто это знали. А за фото на обложке – отдельная благодарность Алле Корж.

Мне не так много лет, и я очень люблю есть.

Это было в моей жизни не всегда. В детстве накормить меня могли только бабушка и папа. Причем методы у них были диаметрально противоположные. Бабушка кормила меня тем, что я люблю. А любила я тогда не много. Скромный перечень удобоваримой еды был краток:

– куриный бульон;

– пельмени размером не больше вишневой ягодки;

– жареный картофель с луком;

– пирожки и плюшки;

– вареные яйца.

Этим меня кормила моя дивная бабушка, о которой я напишу в книге не раз.

Папин метод заключался в том, что мне стоит дать полную гастрономическую свободу. Или просто не кормить, пока сама не попрошу. Иногда срабатывало, а иногда я могла не есть сутки. Чем приводила в ужас бабушку, и она пускала в ход метод №1.

Особенно в детстве я не любила мясо. Любое. Накормить меня мясом было верхом мастерства. Пельмени не в счет. Еще были некоторые блюда национальной кухни, которые я тоже считала съедобными. Национальной – это узбекской и кавказской. Ведь самые счастливые годы моего детства прошли в Ташкенте.

Сложности с едой были у меня долгими. А если честно, у меня-то как раз сложностей не было. Они были у всех окружающих меня людей. Мое отношение к происходящему было разным: от протестов до молчаливого соглашательства.

Переезд в 9 лет в Россию ситуацию не изменил.

А вот годам к 20, когда я начала первые робкие эксперименты с приготовлением пищи, во мне проснулось иное отношение к еде. С этого и начинается история любви.

И вот именно о нежности и любви к еде пойдет речь. Хочу предупредить сразу: я не гурме, не фуд-стилист, не фуд-блоггер, не приверженец правильного питания и диет. Для меня продукты – источник вдохновения и причина хорошего настроения. Я люблю готовить и умею это делать. Еще я не очень-то скромная, но это самый меньший мой недостаток.

Буду рассказывать вам кулинарные истории: порой грустные, чаще забавные, но они точно правдивые, без вымысла. Жизнь настолько многогранна, что и придумывать ничего не стоит. Наблюдай, чувствуй и записывай. Что я и стала делать.

С любовью к еде и жизни, Стася

Курт

Эта глава не о Курте Кобейне, а о странном продукте моего детства: куртe.

Курт – это такой среднеазиатский сухой молочный продукт. Звучит парадоксально. Собственно, он таким и является – парадоксально вкусным. Белые шарики, размером с крупную черешню, солоно-кислые и сухие.

Мое детство прошло в Ташкенте. Это были девяностые, но тогда нам было совершенно все равно. Детство оно такое, нет важности девальвации рубля, кризисов и прочей взрослой ерунды. В детстве важно: котенка спасти, ящериц наловить, майку не испачкать, съесть что-то вкусное и не получить пищевое отравление. В списке вкусного в детстве были зеленый урюк, смола с вишневых деревьев, усики от молодого винограда, шиповник, попки муравьев. Еще были легальные вкусные вещи, но их нам покупали и выдавали редко, по одной штучке.

По неведомой мне традиции курт делали немолодые узбекские женщины. Технология приготовления нам стала известна гораздо позже. Но тогда, в детстве, эти белые небольшие шарики казались самым вкусным лакомством. Солоно-кислый вкус, консистенция твердого рассыпающегося сухого творога, смешанного с мукой. Курт всегда был очень твердым, его можно было сначала долго облизывать. Потом отправлять в рот целиком и бережно рассасывать за щекой. И вкус его еще долго оставался во рту.

Сейчас я пытаюсь его вспомнить. Ищу какие-то аналоги. Даже пару раз пыталась приготовить его дома. Но все не то. Лакомство из детства – неповторимо. Оно с запахом солнца и беззаботности, со вкусом легкого счастья и постоянного авантюризма дворовых приключений.

Наесться вдоволь курта мне удалось однажды. Меня лет с 5—6 отвозили на лето в Казахстан. В небольшой поселок почти на границе с Узбекистаном. Там мои родители купили дом с участком земли. Папа стал заниматься хозяйством. Тогда я не понимала, что в девяностые мои родители делали все, чтобы мы могли есть свежее мясо, овощи без нитратов и фрукты из собственного сада. Тогда мне казалось, что дача – это второй мир. Все лето я могла бегать босиком, ловить рыбу вечерами в речке. Не помню даже ее названия, но рыба там была знатная: порой нам удавалось возвращаться домой с неплохим уловом. Сомики, щучки, сазанчики. Красноперок всегда отдавали кошкам, а вот из всего остального делали котлетки или запекали.

Так вот, дача – это место, где у меня была полная свобода. В том числе гастрономическая. И вот однажды она воплотилась в том, что я съела грамм 300 курта. Он был, конечно, принесен соседями на всех. Но взрослые редко вообще смотрели в его сторону. Почему – для меня до сих пор загадка. А я незаметно для себя, бегая по веранде в самый жаркий час полудня, наелась его вдоволь. И нет, плохо мне не было. Мне было хорошо и счастливо. И меня не ругали, не поучали, что я должна была поделиться. Съела и съела. Но магия пропала. Пропала эксклюзивность, недоступность, а с ними пропал и вкус.

На следующий день мне уже не очень-то и хотелось. А вернувшись в Ташкент, я и просить то его перестала.

В 8 лет меня увезли в Калининград. Там я вообще забыла о куртe. Там появились вкусные купаты, колбаски. Желатиновые конфеты и прочие постперестроечные радости. И вот мое детское лакомство мне удалось попробовать в следующий раз уже в возрасте 20 лет. И да, это было так же вкусно. Как тогда, в детстве. Все стало так просто и понятно, так солоно-кисло и авантюрно. Я люблю свое детство. Оно сделало меня такой, какая я есть. Я люблю курт. У него парадоксальный вкус. Точь-в-точь как у жизни.

Рататуй

Помните тот милый мультик о мышонке-рестораторе. Он весь такой солнечный, вкусный и забавный. И главная мысль неважно кто ты: если у тебя есть мечта – исполняй ее вопреки всему.

Рататуй – блюдо французской кухни. Простое и вместе с тем вполне достойное, чтобы поставить его на стол во время семейного ужина. Для меня оно особенное... Но такая жизнь – она бывает чуть грустной, и это только оттеняет последующее счастье.

Отключили от капельниц меня еще утром, но домой пока не отпускали. Лежала, смотрела в окно. Там, вдали, были море и белые паруса яхт. Люблю море осенью, но только не из окон больницы.

Врач пришла на обход, похвалила меня за неплохие показатели и отпустила домой. Русская медсестра вручила мне пачку Прамина и бутылек Оптальгина. Тошнота и боль – то, что здесь терпеть не разрешают. Пока ждала друга, успела накрасить ногти на одной руке. Вещей было не много, поэтому я с одной сумкой в руке побрела к лифту. Хотела скорее домой, в свою кровать, где нет запаха пластиковых медицинских приборов и дезинфицирующих растворов – этот запах не передать, но его знает каждый онко.

Дома было солнечно и одиноко. На диване лежали игрушки сына. В холодильнике был суп, сваренный мамой. При этом мама и сын были уже в Калининграде. Мишке не продлили визу, и им пришлось уехать ровно в тот день, когда меня положили на курс химии. Капали 3 дня и на четвертый отпустили. Плакать было уже невозможно.

Вечером приехала подруга. Сделала укол. Мы с ней поели сыра и картошки, поговорили немного, и снова стало пусто. В тот день спать улеглась еще до прихода сестры с работы. С острым ощущением, что нужно себя вытаскивать. За волосы. Как угодно. Не сойти с ума в одиночестве и тошноте.

Утро настало быстро. И вместе с ним снова вернулась пустота. Ожидание разговоров по скайпу. В таком состоянии было невыносимо. Не хотелось совсем ничего. Хотя, иногда хотелось вареной картошки или пельменей.

И каким-то вечером, на пятый или шестой день после выписки, когда все показатели крови стали катиться вниз, пришла идея научиться готовить. Что-то несложное, для себя, по урокам в интернете или книжкам. Надо сказать, что до этого я готовила вполне себе, но тут появилось время и возможность познавать новое. И эта идея так меня увлекла, что уже на следующее утро я отправилась на базар.

Поход на базар дался тяжело. Каждый шаг ударами отдавался в висках. Бледнела и покрывалась испариной. Сердце колотилось, но я довольная несла цуккини и красный перец в сетчатой сумке. В моей голове было уже вкусно. На языке выстраивались ощущения от пряных трав и создавались композиции из специй. Это было прекрасно. Счастье вернулось в мою душу.

Решив осваивать французскую кухню, я начала с рататуя. Нашла классический рецепт Мишеля Жерара. Не передать мой восторг, когда из цуккини получились довольно ровные кружочки. Потом томаты: сочные, красные, пахнущие теплом. Сладкий болгарский перец и лук. Все это ровными слоями ложилось в стеклянную форму. Это не еда – это картина. Прованс или летняя Ницца, откуда, кстати, и берет свое начало это блюдо. Я готовила с упоением, счастье было со мной здесь и сейчас. Вернулись силы. Каждые пять минут поглядывая в духовку, суетилась. Успеть хотелось к ужину. В тот вечер были свечи и даже пол бокала белого сухого. Разбавленного водой. Мы с сестрой проболтали до поздней ночи, улыбались и ели. И нам было вкусно, и нам было по-французски.

В тот день я ожила. Не физически. Физически было все печально. Руки тряслись, показатели крови падали, мучала одышка и бешеное сердцебиение. Но в душе был сад, куда можно

было приходиться читать кулинарные книги. Простое крестьянское блюдо, рататуй, вернуло мне вкус к жизни. Сложно описать, но это помогло вновь ощутить, что в жизни так много неведомого. И сейчас стоит начать открывать это.

Дальше начались эксперименты с салатом нисуаз, через неделю освоила Буйабес и эклеры. Потом делала соусы, пекла киш. Пару раз пыталась освоить приготовление суфле. Каждая проба кулинарного пера раскрывала вкус и смысл существования. Это были сложные дни и вместе с тем счастливые.

С тех пор Рататуй – мой личный антидепрессант. И вот рецепт того самого, что спас от бездны уныния. Вдруг и вам поможет:

- 2 больших цукини;
- 4 помидора;
- 2 луковицы;
- 3 болгарских перца (красных или ярко оранжевых);
- Оливковое масло;
- Чеснок;
- Тимьян, розмарин, шалфей и орегано.

На оливковом масле поджарить мелко нарезанный болгарский перец. Добавить чеснок, а затем мелко нарезанный помидор. Все это тушить до состояния соуса. Можно добавить любые пряные травы, петрушку, базилик.

Нарезать ломтиками цукини, помидоры и лук. На дно блюда для запекания выложить половину соуса. Раскладывать нарезанные овощи, чередуя их между собой.

Залить сверху соусом. Посолить и добавить еще немного пряностей. В моем варианте был свежий базилик и тимьян.

Отправить в разогретую духовку. Температура примерно 180—200 градусов. И ждать пока верхние овощи подрумянятся. Все, готово.

Вынимаем, щедро посыпаем петрушкой и подаем.

Пусть вам будет вкусно и пряно. И очень по-французски!

Паста

Мы уже достаточно близко знакомы, чтобы затрагивать тему дружбы. С самого детства она для меня непростая. Никогда не умела дружить канонически: ходить за руку, секретами делиться, куклами обмениваться и впечатлениями о первых влюбленностях. Зато умела быть честной, сразу и прямо говорить то, что в душе. Поэтому были бойкоты в классе, обиды. Но мои друзья остались со мной в самые сложные моменты. Нас испытывали и успех, и радость, и болезнь. Они подставили плечо. Мои дали мне время помолчать, пережить и поплакать. Они не соперничали – ни шли рядом. Это ценно. Это дружба.

Но про одного человека я хочу рассказать отдельно именно в этой истории. Назовем его Саша. И я горжусь им невероятно. История нашего знакомства смешная и милая. Мы оба были когда-то Потанинскими стипендиатами. Да-да, я еще тот ботаник, и Саша тоже.

Саша – петербуржец, и они с другом пришли тогда знакомиться с нашей калининградской делегацией. Заметила я их сразу, потому что Саша очень выдающегося роста, и это его тогда каким-то образом выделило. Еще у него чувство юмора не такое как у всех, и не заметить его было невозможно.

Ну и если уж быть откровенными, то Саша вообще не такой как все. С ним можно было часами молчать. Моя сестра, увидев его, долго не могла понять, как мы общаемся: нам хватало пары слов, чтоб одновременно начать смеяться. Полужесты, полуслова. Мы как аватары друг друга, общались без слов. Да и сейчас продолжаем, хоть и видимся не чаще раза в год.

Саша – мой интеллектуальный ориентир. Я знаю, что всегда стараюсь догнать его уровень, приблизиться. И, надо сказать, что его советы по поводу книг всегда самые ценные и своевременные. Он знает, что и когда прочитать, часто поясняет мне непонятные моменты.

Саша не умеет соперничать, и это лучшее его качество. Он мало говорит и много думает. Когда-то мы даже жили с ним в одном городе. Вообще, с ним связано много историй, но пока расскажу только одну.

Итак, Саша приехал в Калининград летом. Я была очень рада его видеть, даже почти счастлива. Мы пошли куда-то ужинать, сейчас уже и не вспомню куда. Он заказал пасту карбонара.

На следующий день мы встретились снова, и Саша вновь заказал ту же пасту, но в другом месте. Оказалось, это его эксперимент – везде есть одно и то же. Его целью было определить идеальное произведение кулинарного искусства. Меня это забавляло и веселило. Но было одно но. Он невероятно карсиво ел свои макароны. Вилкой и ложкой, вдумчиво и с явным наслаждением.

Годы спустя я стала часто навещать Сашу в Санкт-Петербурге. Он продолжал есть пасту. Да-да, все ту же карбонару. Хотя в консервативности Сашу было сложно уличить, в еде он был крайне неэкспериментален в тот момент своей жизни.

После работы мы ехали по летнему вечернему Питеру ужинать. Я ждала момента, когда мы сядем, закажем еду и будем молча думать о своем. Не было необходимости говорить словами. Мы могли читать книги, и не было неловкости от того, что каждый находится в своей жизни, в своем сюжете. Я обожала смотреть, как Саша ест пасту. Вдумчиво, с наслаждением и очень по-питерски.

Через какое-то время и я научилась так же ловко управляться с вилкой и ложкой при поедании макарон. Стала иногда заказывать карбонару. Даже научилась ее готовить дома. Но Сашина манера есть все равно приводит меня в восторг.

Сейчас мы видимся редко, но, когда я вспоминаю как мой лучший друг ест пасту, на лице возникает улыбка Джоконды.

Саша, эта история о тебе и для тебя. Она о принятии и приятии, о счастье быть собой рядом с близкими и о том, что простые вещи могут быть такими улыбкавызывающими.

Плюшки

Был у меня как-то опыт работы в одной конторе. Начальство там было ультрамодное, на пике тенденций. Так вот они все бонусы называли «плюшки», чем бесил меня невероятно. Ну как можно так исказить смысл этого святого для меня слова? Я уволилась из этой конторы через месяц. Причина, конечно, была не в «плюшках».

Плюшки – это милые моему сердцу булочки, которые пекла моя бабушка. Откуда пошло это название – не помню. Знаю только то, что в тех краях все так их называли.

К бабушке по материнской линии меня возили каждое лето. Жила она в маленьком городке Кинешма на берегу Волги. Звали ее Фаина. Где-то в тех краях родилась она и моя мама. Это было странное для меня место. Лет с 5 я понимала, что там время остановилось, и что говорят они не так как мы, окают и употребляют смешные непонятные слова. Еще там все «рубил» ши на зиму в корытах. И во дворах росла черемуха.

Кинешма – приятное воспоминание моего детства. Там все было иначе, не родное, но милое. И мне было там хорошо и спокойно. Наверно, потому что бабушка безмерно любила нас всех, и это чувствовалось в каждом ее жесте.

Помню, бабуля очень старалась не будить нас по утрам и тихонько пробиралась в кухню. Вставала она рано, часов в 6 утра, а может и того раньше. К нашему завтраку она успевала напечь тех самых плюшек. А это сдоба, которая готовится в несколько этапов. Процесс долгий и трудоемкий. Но бабушка делала это так ловко. Из-под ее ладоней тесто выходило упругое, но податливое. Мягкое. Она всегда любила повторять, что хорошее тесто должно «пищать».

Сначала ставилась опара, подходила. Потом замешивалось тесто и тоже подходило в тепле. После наступал этап «разделки» теста. Формы булочек были разные: витушки, сердечки, двойные сердечки. Сначала раскатывался блинчик из теста, диаметром 10 сантиметров, щедро смазывался топленным сливочным маслом, посыпался сахаром и маком. Потом ловко скатывался в трубочку, надрезался и выворачивался. Бабушка делала это так мастерски, что можно было наблюдать за ее ловкими руками бесконечно.

Духовка была старенькая, газовая. Но выпекались плюшечки всегда хорошо. Ровненькие, румяные. Запах сдобы, топленого масла, сахара. Все это не передать словами, Это надо чувствовать, этим нужно жить. Я и сейчас легко могу закрыть глаза и перенестись на ту маленькую кухню типичной хрущевки, где пахло детством и счастьем от простой любви.

Мы с сестрой бежали босиком на кухню. Нас уже ждали кружки с молоком и плюшки, укрытые полотенцем. Бабушка утверждала, что они под полотенцем должны «поотпыхнуть». Смешное слово, но родное. Любимое.

Мама моя печет дивные плюшки. Вкусные, пышные. Но не как у бабушки. Бабушкины плюшки не черствели неделю, имели какой-то особый привкус.

Когда мы перевезли бабулю к себе в Калининград, я просила ее почаще печь. В такие моменты я всегда сидела на кухне и наблюдала как она ловко и легко управляет с тестом. Как вкусно у нее получается все и какие красивые у нее руки. А еще это заставляло меня чувствовать, что все конечно. Мне хотелось надышаться ее сдобой, напитаться любовью, красотой души, простой заботой. Бабули не стало, когда мне было около двадцати.

Свои первые плюшки я испекла в 25. Был декабрьский вечер, мне хотелось тепла и любви. Позвонила маме, попросила продиктовать рецепт. Именно тот, что был у бабушки. Сбегала в ближайший супермаркет, купила все необходимое. Пекла до полуночи, и когда плюшки были готовы – достала их и накрыла полотенцем. Поотпыхнуть нужно.

Делюсь семейным рецептом любви. Все получится только если сердце открыто, а руки готовы творить красоту и дарить тепло.

Итак, ставим опару:

На 500 мл теплого молока 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, щепотка соли и 2 ст. ложки сухих дрожжей. Все это перемешать, чтоб сахар и дрожжи растворились равномерно. Поставить в теплое место. Дождаться пока опара «забурлит», на поверхности должны появиться пузырьки. Вмешиваем туда 3 ст. ложки растительного масла, стакан сахара, 600 граммов муки. Тесто должно получиться негустым, не комом.

Даем подойти в теплом месте. Тесто увеличится раза в 2—3, поэтому посуда должна быть на это рассчитана. Затем, выкладываем на разделочную доску, вмешиваем еще немного муки (сколько возьмет тесто) и формируем булочки. Обязательно смазываем топленым сливочным маслом, сахаром и маком. Можно мак заменить на корицу. Перед выпечкой даем еще немного подняться подготовленным плюшкам. Выпекаем до румяной корочки. Можно проверять деревянными палочками, они должны выходить из теста совершенно сухими. И не забываем, что готовые плюшки должны пообмякнуть, полежав под полотенцем. Пеките для любимых. Для себя.

Цимес

Попасть в больницу под самый Новый год – крайняя степень удачливости по жизни. Еще и Новый год Еврейский – Рош-а-Шана. Празднуется он в сентябре и всегда с особым размахом. А именно – не работает почти ничего. Операция мне была назначена диагностическая, а значит, результатов придется ждать долго. Новый год же.

Вечером положили в отделение хирургии, сделали метки, рассказали об операции. В двухместной палате пока разместили меня одну. Большие окна до пола, приятный свет. Мне было немного страшно, но я старалась не углубляться в это ощущение. Сестра уехала домой, чтоб уже венуться обратно.

В 6 утра меня подняли, рассказали про операцию еще раз. Подробно о каждом ее этапе. Не знаю почему, но здесь очень любят рассказывать пациентам детали и нюансы того, что с ними будет происходить. Будто может возникнуть ситуация, в которой, мне придется заканчивать операцию самой. После подробного инструктажа мы переместились в отделение подготовки. Там со мной поговорили еще человек восемь.

– Такая у нас работа. Рассказывать обо всем подробно.

– А зачем мне это знать?

– Чтобы не бояться.

– Но после рассказа о трубке во рту я боюсь еще больше.

– Мы можем дать тебе чуть больше таблеток, и ты не будешь бояться вообще.

В операционной было холодно. Меня укрыли нагретыми простынями, погладили по руке, поставили катетер и пожелали хороших снов.

Проснулась я уже в отделении реанимации, где довольно бодро и сходу смогла ответить на все вопросы о том, кто я, где и что со мной произошло. Тест пройден – можно отправлять меня в палату. Конечно, воображала я еще так себе: мысли путались, в голове было все устлано ватой. Руки и ноги слушались команд условно. Но тому, что меня отключают от датчиков, радовалась как щенок возвращению хозяина.

В палате наконец-то позвонила родителям, сказать, что все в порядке. И уснула.

Проснулась от приятного голоса. Около меня сидела взрослая женщина, на вид лет пятьдесят. Она принесла мне чай с ароматом пассифлоры. Этот запах я не забуду никогда: он показался таким красивым и свежим. Мне очень хотелось пить, и чай с таким обогащением был как нельзя кстати. Женщину звали Люба, и мы провели с ней два с половиной дня на 13 квадратных метрах больничного пространства отделения торакальной хирургии.

Люба была настоящая «идишэ мама». У нее было два взрослых сына, о которых она рассказывала, как о малышах. И очень переживала, что ее не выпишут до вечера Рош-а-Шана, и мальчики останутся без курочки и цимеса. Муж и сыновья приезжали каждый день. Привозили ей дивное варенье, которым она щедро делилась со мной. А еще Люба ни разу не вышла из палаты, не накрасив ярко губы. Женщин такой породы видно по выправке, по подбородку, который всегда параллелен полу, по развороту грудной клетки и по тому, как она смотрит на тебя. Взгляд женщины-матери, которая знает жизнь и обязательно должна сделать так, «чтоб все были-таки накормлены».

Пару дней с Любой прошли незаметно. Она рассказывала о том, как они приехали в Израиль, как ходили под обстрелами на рынок Кармель в Тель-Авиве, как днями сидели в бомбоубежищах. Люба любила эту страну. Только искренняя любовь и вера в то, что она принадлежит этой стране, смогли помочь ей пережить сложности. И еще оптимизм. Безграничная вера в то, что все обязательно будет хорошо.

Когда стало ясно, что меня к празднику выписывают, а Любе придется еще полежать – она сильно расстроилась. Видно было, как ей хотелось домой, и что этот праздник для нее важен. Со слезами на глазах рассказывала мужу, что им придется готовить все самим.

К слову, операция у нее была не как у меня, а что-то серьезное с сердцем. Шов был большой, и он никак не хотел заживать. Поэтому врачи перестраховывались, лишая ее возможности быть на праздник с семьей.

Меня готовили к выписке. Пришел врач, чтобы достать дренажи из легких. Потом отвезли на контрольный рентген. Все было в порядке, и осталось дожидаться только документов, рецепта и контрольного осмотра хирурга. Мы сидели с Любой в маленьком кафе в центре отделения, пили чай. Я мало что знала о еврейском Новом годе, но мне было невероятно интересно слушать ее рассказы. И тут, Люба спросила:

– Ты ела когда-нибудь цимес?

– Нет. А что это?

– О, это любимое лакомство всех евреев на Новый год. Это вкусно. И это по-настоящему традиционно. Меня еще бабушка учила готовить цимес.

– А расскажи, как? Я приеду домой и приготовлю.

– Легко. Будешь каждый год потом готовить и вспоминать Любочку.

Делюсь с вами рецептом. Я это блюдо теперь называю Цимес от Любочки.

1 кг. Моркови;

3 ст. ложки куриного жира;

0,5 ст. ложки изюма;

10 сушеных слив или чернослива;

5 ст. ложек жженого сахара;

2 ст. ложки меда;

Шепотка молотой гвоздики;

Тертая цедра одного большого апельсина;

Палочка корицы;

1 ст. ложка лимонного сока.

Морковь нарезать кружочками, обжарить на курином жире. Чуть дать зарумяниться, добавить все остальные ингредиенты. Хорошо перемешать. Тушить под крышкой на медленном огне 2 часа. При необходимости нужно добавить воды. Цимес должен быть ни сухим, ни жидким.

Но есть один важный секрет: блюдо это получится только в кастрюле с толстым дном и стенками. Очень толстыми.

С тех пор я каждый год перед Рош-а-Шаной готовлю это блюдо. Мне нравится название, которое перевести можно примерно, как «к еде». А знают это слово все – и евреи, и не евреи. Им выражают высшую степень восхищения едой. Вы ведь тоже сами не раз говорили «самый цимес», может, и не догадываясь, что это национальное еврейское блюдо.

Для меня такие люди как Люба – «самый цимес». Они умеют жить, любить, верить и радоваться, искренне сопереживать, и быть мамой для всех. Даже для русской девочки, которая провела с тобой пару дней в одной палате.



Рождественский штоллен

Традиционный дрезденский штоллен – настоящее кулинарное произведение. Я узнала об этом, когда друзья привезли мне этот ценный подарок к Рождеству. Поедание штоллена стало ритуалом перед работой. По утрам я отрезала маленькие ромбики к кофе и спокойно, медленно завтракала в тишине. Штоллен помог пережить мне зиму. Сырую и совершенно калининградскую.

На следующий год перед рождеством я решила испечь штоллен. И идея эта пришла посреди недели, около 10 часов вечера. Но, человек я решительный – сама решила, сама воплощаю решение в жизнь.

Нашла рецепт. Съездила в супермаркет. Оказалось, что процесс приготовления не такой быстрый и сначала нужно замочить сухофрукты и орехи в роме. Это действительно важно, чтобы они постояли в роме ночь. Впоследствии, уже в готовом штоллене, они раскроют вкус, передадут тесту аромат рома и миндаля. В общем, замочила и отправилась спать.

Наутро по дороге на работу я только и думала о нем. И о том, как приеду домой и продолжу реализовывать свою задумку – настоящий рождественский штоллен своими руками. На моей малюсенькой кухне. Улыбалась совершенно странной улыбкой весь день, смущая коллег. Но они и догадываться не могли, что ждет меня вечером.

Надо ли говорить, что домой я летела. Нарушая правила и не думая о гололеде. Погода, кстати, была мерзкая.

Дома. На кухне дивный запах рома и сухофруктов. Ставлю опару. Она начинает бурлить и пениться минут через сорок. Замешиваю тесто. Получается такое гладкое, маслянистое. Под руками комочек нежности, воплощенный из муки и молока, пахнущий пряностями. Вмешиваю в тесто сухофрукты. И снова даю подойти. Уходит на это примерно час. Потом самый ответственный момент – нужно сформировать штоллен. Это не сложно, но важно все сделать правильно, чтоб при выпечке верхняя часть не треснула.

Вот мои красавцы (а их получилось два) отправились в духовку. И начались минуты волнений и ожиданий. Дома я тогда была одна, отвлекала себя как могла. Даже помыла ванную от мук ожидания.

Срабатывает таймер, влетаю в кухню со скоростью и грацией лани. Запах корицы, рома, миндаля и гвоздики во всей квартире опьяняет и обещает такие же невероятные вкусовые впечатления.

Получились идеально. Пропечены, но немного влажные внутри. Корочка ровная, цвета карамели. В структуре видны сухофрукты и цукаты. По всем правилам осталось им только сахарную шубку сделать. Это очень легко: растопить побольше сливочного масла и щедро залить им готовые штоллены. А потом сразу, не дожидаясь, пока масло впитается, насыпать толстый слой сахарной пудры. Шубка будет вкусная, сливочная, сладкая.

Тот вечера я запомнила на всю жизнь. Предвкушение успеха, трудоемкий процесс выпечки и абсолютное счастье от того, что все удалось. И не передать, с какой гордостью в тот год я упаковывала кусочки своего рождественского штоллена в подарок друзьям. Возила эти подарочки на работу, чтобы хоть немного согреть друзей в эти предновогодние дни. Я любила этих людей, надеюсь, что на тот момент, взаимно. И это была моя новогодняя сказка.

В тот год я загадала желание. Оно не сбылось. И следующий 2013-й стал очень тяжелым для меня и моей семьи. Но через какое-то время, я снова пекла рождественский штоллен на маленькой кухне в Петах-Тикве, а в животе у меня рос человек. Человека зовут Михаэль. Или просто Мишка. Ему штоллен тоже нравится.

Израильский завтрак

Когда у меня дурное настроение и все валится из рук, я понимаю, что пора остановиться. Ненадолго замедлить бег и позавтракать. Конечно, не сию секунду. Но для меня это знак, что нужно разрешить себе устроить настоящий израильский завтрак, по всем законам жанра. Как умеют завтракать в Израиле – не умеют нигде в мире. И это не я придумала, это заметит любой, кто посетит страну и побывает в кафе утром. Причем, утро не обязательно должно быть ранним, завтраки здесь подают весь день. Ну или минимум до 4 часов дня.

В городе, где мы живем, мест с хорошими завтраками не много. Именно поэтому, если я решила завтракать, то еду в Тель-Авив. Этот город заполнен небольшими кафе, бистро и рестораничками с дивными традиционными завтраками. Можно легко угадать где вкусно, потому что хорошие кафе – всегда забиты посетителями. И иногда даже придется подождать, чтоб сесть за столик.

Туристы чаще всего стараются выбирать кафе на набережной, чтобы наблюдать за морем и бегающими по пляжу израильтянами. Нация невероятно спортивная, но при этом очень любящая покушать. Это тоже национальный вид спорта.

Я же больше всего люблю кафе на шумной и оживленной улице Дизенгоф. Это самый центр Тель-Авива, точно отражающий его настроение и душу. Дизенгоф – улица магазинов, торговцев, людей с собаками, уличных мастеров и маленьких кафе на любой вкус.

Всегда стараюсь сесть на улице, даже если погода не располагает. На улице интересней, тут пульс и жизнь. Ем примерно одно и то же. Традиционный израильский завтрак очень сытный. Включает в себя яйца, приготовленные по вашему желанию, разные пасты, которые намазываются на хлеб, сыры, йогурт, гранолу, салат и обязательно хлеб. Он всегда свежий, его всегда много. Можно выбрать серый или белый, с зернами, семечками, инжиром.

Можно не спеша отламывать кусочки хлеба, намазывать на них поддетую вилкой пасту, и, прикрывая глаза от удовольствия, отправлять их в рот.

Мои фавориты в этом разнообразии всегда салат из тунца и авокадо. Еще белые сыры. Они отлично сочетаются между собой. Баклажаны с тхиной я люблю меньше, но и они отлично подходят к серому хлебу с зернами кунжута. Съедается все, до последней крошки.

И яйца готовят израильтяне правильно. Умеют это делать как надо. Если попросить «глазунью», то официант принесет идеально прожаренный белок и жидкий желток. И все, ты пропал. Время остановится, пока ты будешь макать в него хлеб, солить, перчить и с наслаждением кушать. Каноническая утренняя еда.

Разбавит эту белковую радость в завтраке салат из свежих овощей. И обязательно все это нужно запить большой чашкой кофе с молоком. Здесь его называют «афух», но по сути это просто капучино.

За такими завтраками обсуждаются самые важные сделки, решаются проблемы. Иногда, люди просто встречаются вместе позавтракать, потому что давно не виделись и им жизненно необходимо провести друг с другом пару часов. Часто можно увидеть семьи, большие компании, завтракающие вместе.

Я завтракаю в кафе чаще всего одна, но наслаждаюсь людьми вокруг. Чувствую их бьющую через край южную энергию, силу, умение наслаждаться секундами жизни.

Они не ждут улучшения погоды, увеличения курса шекеля, не ждут, пока купят квартиру или что-то подобное. Они вообще не особо любят чего бы то ни было ждать. Они живут, здесь, сию секунду. Наслаждаются завтраками, друг другом, собой. Смеются, мажут сыр на хлеб и пьют кофе. И любят свою страну такой какая она есть. А она любит их. Вот такая взаимность.



Фаршмак

Это было так вкусно. С детства обожала фаршмак. Намажешь его тоненько на черный хлеб, сверху чуть лука зеленого. Вкусно очень.

В девятнадцать я первый раз попробовала приготовить его сама. Собственно, готовить то там нечего: до состояния паштета доводишь соленую селедочку, лук, много сливочного масла, соль, перец, яйца. Можно без яиц. Все по вкусу. Сделала. Намазала на хлеб. Не то.

Начала искать в кулинарных книгах. Рецептов сотни. Какой из них именно тот – пойдешь угадай. Решила спросить знающих. Позвонила подруге. Потомственной иудейке по вере, но абсолютной русской по кухне. В итоге, она мне не помогла.

И вот в двадцать пять я приезжаю в Израиль. Навестить и выпало так, что случились праздники. Нас пригласили на ужин, а я сразу вспомнила о своем детском вкусе. Когда пришли, стол был полон маленьких тарелочек с разнообразной едой. Быстро нахожу глазами блюдце с фаршмаком.

Намазываю, лучком присыпаю, откусываю. ОН – тот самый вкус детства. Нежный, соленый и чуть с кислинкой. Я растворилась в улыбке. Алла Семеновна заметила это своим опытным взглядом хозяйки с многолетним стажем. Подсела ко мне и шепотом сказала:

– Там яблочко кислое. Чуть-чуть. И хлеб на молочке вымоченный.

Все. Вот она тайна. Вот оно счастье.

Фаршмак – блюдо удивительное. Простое и очень вкусное. Еврейская кухня вообще парадоксальная. Часто от бедности и необходимости накормить большую семью при помощи небольшого и очень простого набора продуктов, рождались кулинарные шедевры на века. Причем нужно отличать еврейскую ашкеназскую кухню (европейские евреи) от, например, марокканской еврейской кухни. И уж совсем не то современная израильская кухня с ее арабских хумусом, питами, греческой мусакой и фалафелем.

А вот еврейские бабушки, которые когда-то приехали в страну из бывших республик СССР, хранят рецепты ашкеназской кухни. Бульоны с кнэйдалах, фаршмак, гефилте фиш, цимес, левивот. Еще они умеют печь пышные медовые халы и готовить настоящий «еврейский аспирин». И все это я успела разузнать, находясь здесь три года. И об этом тоже будут главы моей книге. Читайте до конца.

Папин плов

Так получилось, что я родилась девочкой в то время, когда УЗИ еще не определяло пол ребенка. Да и вообще беременным в 1987 году УЗИ не делали. Может и делали, конечно, но не в Ташкенте точно. Я была вторым ребенком в семье, где первой родилась девочка. Моя сестра. Разница в возрасте у нас довольно большая. Ребенком я была желанным, но хотели, конечно же, мальчика. А родилась я. И папа не расстроился. Он решил, что научит меня всему, чему можно научить сына. Ну только разве что писала я сидя. А так, ходила с ним на рыбалку, причем копали червей мы вместе, опарышей растили тоже. Я легко в свои 5 лет могла насадить живого червяка на крючок, закинуть удочку и поймать вполне себе нестыдную рыбешку.

Папа учил меня плавать. Для этих целей даже выкопал маленький бассейн на даче. В 7 лет я плавала, неуверенно, но плавала. До тех пор, пока под деревом около бассейна не завелась змея, и нам запретили туда ходить.

Все лето я гоняла босиком по небольшому поселку, строила штабики на деревьях, ловила головастика в арыках и ловко взбиралась на вишневые деревья в саду около курятника. Как видите, детство мое было совершенно не столично-городское. А точнее, это был летний отдых от города.

Папа считал, что дети должны расти в труде. Не по системе Макаренко, конечно, но все же делить со взрослыми ежедневные заботы. Благо, таких в деревне было очень много. Например, в ежедневную обязательную программу по садоводству и огородничеству входило: собрать помидоры, собрать яблоки для свиней, утром в курятнике поискать яйца, почистить домики уток. Если сезон, то собирать вишню, урюк, грушу. Все это нужно было чистить и раскладывать на длинные столы во дворе, чтобы сушилось под солнцем на зиму. Вишню мы собирали в каких-то промышленных масштабах, и потом в полуденные часы чистили ее от косточек. Чистили чаще всего шпильками для волос, мастерство это было мною освоено в 5 лет, между прочим, и не потеряно до сих пор. Другое дело, что сейчас я ленюсь чистить килограммами вишню.

Папа удивительно организовывал наш день. Работа не была в тягость, она воспринималась как естественное событие, которое произойдет и за которым последует все остальное. Я вспоминаю, что на нас никогда не ругались и практически ничего не запрещали. Ну разве что не вешать кота сушиться на бельевые веревки и не снимать со змей кожу, потому что она все равно съедалась муравьями, не успев высохнуть.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.