

# ВРЕМЯ У ПЛИТЫ ЗАСЕКАЕТ НА ЛЮБИМЫХ ЧАСАХ ДИРЕКТОР МОСКОВСКОГО ДОМА ФОТОГРАФИИ ОЛЬГА СВИБЛОВА



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

Мне в жизни не хватает только времени. Я живу по часам, остаться на секунду без них — катастрофа. Но на кухне я распоряжаюсь временем более свободно. Ведь готовить по рецептам, может, и грамотно, но скучно. В советское время я часами варила кашу из топора, теперь на обед я трачу 15 минут, а мои козыри — свежие продукты, которые хорошее оливковое масло, перец и соль делают еще лучше

## Три минуты

### Мясо-гриль из настоящего мяса

В советское время, чтобы из магазинного мяса сделать хоть что-то отдаленно его напоминающее, надо было засыпать его приправами и часами тушить и парить. Когда я в первый раз в жизни увидела немороженое мясо — а было это в Киеве на рынке, я подумала, что оно испорчено — у него был совершенно другой цвет.

Теперь муж привозит мясо из Парижа — он не доверяет нашим мясникам. Но я считаю, что и в Москве можно купить хорошее мясо — и в «Ля Гурме», и в Горках-10 в «Перекрестке», где я нахожу и мясо, готовое для гриля, и даже неплохую баранину, что у нас большая редкость.

Для хорошего гриля подходит только свежее мясо. Перед тем как попасть на раскаленную сковородку, оно должно полежать минут десять при комнатной температуре, смазанное оливковым маслом, обязательно крупной морской солью и перцем. Никаких других добавок не требуется.

В случае с мясом я людоед, ем его практически сырым и с кровью, в этом его прелесть. Поэтому для жарки достаточно трех минут.

## Четыре минуты

### Закуска из артишоков

Обожаю вареные или печеные артишоки, и именно их листики, которые обычно поедаю за просмотром кино. К сожалению, в Москве они такая же редкость, как и хорошее мясо. А ведь они просто неоценимы на вкус.

И просты в готовке. Собственно, нужны только сами артишоки и элементарный соус. Отрываешь листик, макаешь в соус — так можно сидеть хоть целый день, наркотик похуже семечек. Соус готовится полторы-две минуты. В маленькую кастрюльку кладу сливочное масло, сметану, выжимаю сок лимона, перчу и солю. Все должно нагреться, дойти до кипения, но ни в коем случае не кипеть. Этот соус хорош для любых блюд: не только для артишоков, но и для рыбы и спаржи.

## Пять минут

### Цикорий с помидорами

Это блюдо я делаю только для себя — питательно, полезно и безопасно для талии — даже перед сном. У меня в холодильнике всегда есть цикорий и помидоры. Я знаю, конечно, что их лучше там не хранить. Они в Москве и так абсолютно безвкусные, особенно не в сезон, а в холодильнике в конце концов рискуют окончательно потерять признаки жизни.

На разогретую сковородку с оливковым маслом кидаю кусочками два нарезанных помидора и два цикория и несколько минут помешиваю. По желанию можно добавить петрушку, укроп, чеснок — все, что есть. Это нетяжело, горячо и страшно питательно.

## Шесть минут

### Сушеные грибы

Грибы люблю с детства и всегда покупаю бадью сушеных сморчков. За шесть минут из сморчков можно сделать потрясающей вкусноты блюда — как самостоятельные, так и соус для пасты. Заливаю сморчки горячей водой и варю максимум три минуты. Затем выкладываю на разогретую сковородку, приправляю сметаной. Остается правильно поперчить и посолить, еще три минуты — и они божественны!



— Breguet, or blanc, circa 1920 — мои любимые часы в белом золоте, датируются примерно 1920-ми годами. Но уже три года я их не видела: захлопнулся сейф, и теперь его надо вскрывать. Breguet — второй серьезный подарок мужа, до этого был факс



— Swatch — самая простая базисная модель, но при этом очень элегантная. Я купила их себе сама, и в отличие от подарков мужа, которые требуют моего внимания, Swatch сами подстраиваются под меня. Я в них плаваю, сплю, и они меня всегда выручают



— LIP, cree par le designer Roger Tallon, circa 1970 — потрясающие дизайнерские часы Роже Талона 1970-х годов, купленные моим мужем на часовом аукционе. Гениальная модернистская форма, которая в 1970-е явно перекочевала из моих любимых 1920-х, и забавное вкрапление цвета — красный, желтый и синий. Их было выпущено всего несколько штук, и поэтому я ими очень дорожу