

# Как есть, так и есть

## О женских радостях гостеприимства

Натasha Барбье |



**ПРИШЛА** ко мне в дом команда. Фотографировать меня на кухне как человека, который любит готовить, среди орудий производства в профильном интерьере. Вроде бы все нормально — кухня у меня есть. Но снимать-то нечего! Ни сковородки специальной, ни кастрюли навороченной, ни ножей особой заточки, даже разделочная доска у меня — это просто деревянная крышка от ящика счастливо выпитого «Шато Сегюр»... неудобно перед людьми. Ну ничего, в кадр навалили красоты всякой, кружек-корзинок, венчик лаврушки бросили — в общем, как-то получилась картинка, но я застеснялась и задумалась.

Не исключено, что со стороны я произвожу впечатление деловой тетки, которая способна лишь красиво разложить готовые салаты из «Азбуки вкуса». Но это неправда. Близкие знают мой борщ, черногорские сосиски всегда готовы выдать свободные банки, ежели вдруг мне придет в голову варить варенье из кумкватов и инжира, друзья вспоминают мое магре де канар в винно-сливовом соусе. Что же получается? Как я обхожусь простой сковородой, стандартным ножом и старой газовой плитой? Почему не прижились в моем доме никакие суперсложные машинки, блендеры, взбиватели и смешиватели?

А вот почему. У меня есть два принципа (подумать об этом меня и заставила съемка на кухне). Первый — не готовить ничего дольше 30 минут. Это я поняла опытным путем, четыре часа выпаривая рыбный бульон для соуса, в котором потом припустила гребешки и креветки. Четыре часа у плиты! Пришли гости, все съели за 15 минут и сказали: «А рис надо было снять чуть пораньше, не совсем “аль денте” получился». С меня хватит. Для особо интересных блюд со сложносочиненной рецептурой пусть остаются профессионалы и рестораны — это как в театр ходить. Второй принцип: я делаю только то, что можно приготовить с помощью простейших, древнейших и самых обычных предметов — поверхность для жарки или емкость для варки, нож, ложка, огонь. Все, что нужно взбить, смешать, порезать, можно сделать руками. Чем меньше техники — тем лучше. Ее еще и мыть потом придется...

Справедливости ради замечу, что это неправильно. Не надо делать, как я. Из-за лени под гнетом старого чугунного утюга и отбивать кусок мяса стальным каблукостилетом (ну, помыв его предварительно все же). Зеленья сушу в полотенце, а не в специальной сушилке. Омлет взбиваю вилкой, а не электрическим венчиком. Хлеб для тостов поджариваю на сковородке. Чеснок давя тяжелым антикварным подсвечником. Салаты овощные мешаю руками (и это правильно!), траву просто рву.

При этом я никак не претендую на статус хорошего повара. Я даже рецептов не читаю, чтобы не сдерживать фантазию. Я готовлю из того, что есть или что попало сейчас под руку, что сезонно продают на рынке, что приглянулось, без особого плана и списка. Я готовлю в радость — и это единственное условие успеха.

Это как танцевать, скажем. Вот мы с моим другом Генкой Йозефовичусом можем пару часов, не останавливаясь, зажигать, ну почти как Джинджер и Фред. В радость. Нам весело и другим смешно. Но я же в кордебалет Большого не прошусь!

Учитывая мою легкость и то, что гости ко мне могут завалиться в любой момент, я стараюсь всегда иметь дома стратегический запас непортящихся продуктов: оливковое масло, чеснок, лук, сушеные помидоры, пармезан, хорошую пасту, красное вино. Это всегда спасет в трудную минуту.

И еще — мне кажется, что гости ко мне приходят поговорить, посмеяться, порадоваться жизни. Поест заодно. Но это не самое главное. Я с детства не люблю наш традиционный советско-русский стол, бессмысленный и беспощадный, с его тридцатью салатами, обильным горячим и грузно падающими сразу вслед сладкими пирогами-плюшками. Гости с мутными глазами тяжело отваливаются от разгромленного стола.

Поэтому я готовлю по одному блюду на перемену. Как есть, так и есть. Легко, вкусно, весело. Свободно. В голове еще есть кровь, чтобы нести мозгам кислород и не впасть в постобеденный маразм. Есть еще силы для дружбы и любви. Ну что, потанцуем?

### УЧИТЫВАЯ ТО, ЧТО ГОСТИ

ко мне могут завалиться в любой момент, я стараюсь всегда иметь дома стратегический запас непортящихся продуктов: оливковое масло, чеснок, лук, сушеные помидоры, пармезан, хорошую пасту, красное вино.

Это всегда спасет в трудную минуту