

Мария Метлицкая



Советы мудрой *свекрови*

О детях, мужьях и не только

Мария Метлицкая
Советы мудрой свекрови. О
детях, мужьях и не только...
Серия «За чужими окнами»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8885680

*О детях, мужьях и не только. Советы мудрой свекрови / Мария
Метлицкая.: Эксмо; Москва; 2015
ISBN 978-5-699-78436-3*

Аннотация

Глядя на молодых людей в свадебных нарядах, я обычно думаю: «Дай вам бог! Пусть у вас хватит мудрости понимать и терпеть друг друга и пусть та страсть, которая вас объединила, перерастет в любовь, уважение и дружбу». Не многим это удается. Но те, кто свой моногамный брак смог не превратить в монотонный, бывают вознаграждены.

Пусть ты, дорогая моя читательница, будешь такой счастливицей!

И если хотя бы один из моих советов или одна из моих книг тебе в этом помогут, я буду очень рада.

Твоя Мария Метлицкая

Содержание

Давайте знакомиться	5
Кухня	6
Совет номер один, самый важный	8
Ну а теперь совет номер два	27
И сразу – совет номер три	29
Совет номер четыре	34
Муж	57
Совет номер один	58
Конец ознакомительного фрагмента.	61

Мария Метлицкая

Советы мудрой свекрови. О детях, мужьях и не только...

© Метлицкая М., 2014

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Давайте знакомиться

Здравствуйте. Меня зовут Мария Метлицкая. Сразу предлагаю перейти на «ты». Я сама терпеть не могу фамильярности. Но тема нашего разговора предполагает, что мы друг другу доверяем и готовы рассказать то, в чем решаемся признаться очень немногим. Так что чопорное «вы» будет выглядеть странновато. Согласна? Тогда перейдем к основной, так сказать, повестке дня.

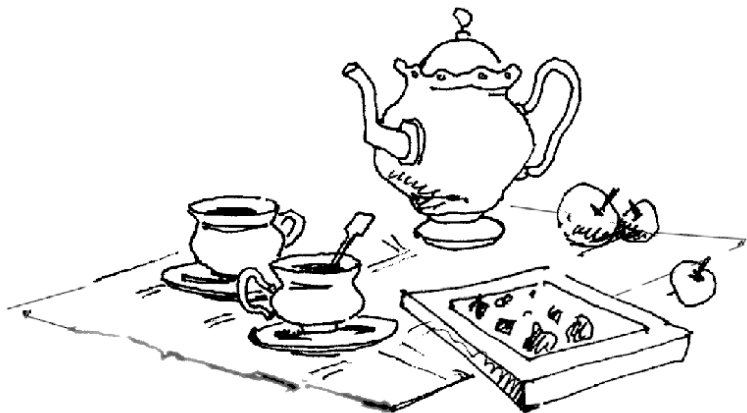
Если ты открыла эту книгу, значит, хочешь построить или сохранить семью. Это очень правильное желание, и я тебе в этом помогу.

Почему я решила, что могу советовать? Ну прежде всего потому, что я сама жена и мама с очень большим стажем. Ну а потом, я встречаюсь с таким количеством женщин – счастливых и не очень, – которые просят у меня совета, что идея все эти советы собрать под одной обложкой появилась сама собой.

Итак, о чем мы будем говорить?

Знаешь, наверное, немецкую пословицу, что главное для женщины – кухня, дети, церковь. Последнее слишком интимно, чтобы это обсуждать, а вот о детях и кухне мы поговорим. Ну и о мужьях и свекровях, конечно, тоже. Куда же без них?

Кухня



Давай начнем с кухни – там мы проводим большую часть нашего времени, там стоит наш «мартен», к которому некоторые из нас встают с удовольствием, а другие – с плохо скрываемой ненавистью. Там большинство семей собирается за обеденным столом. Там же за бокальчиком вина или чашкой кофе мы с подружками перемываем кости знакомым, а заодно мужьям и свекровям.

Ты, конечно, слышала, что **путь к сердцу мужчины лежит через желудок? Забудь** и не принимай за чистую монету. Большинство людей (а мужчины тоже люди, надеюсь, в этом ты никогда не сомневалась) не ждут, что на родной

кухне за столом, покрытым простенькой скатеркой, им подадут мидии в белом вине или фуа-гра. Путь к сердцу мужчины надо прокладывать совсем по другой траектории. Мужу нужно, чтобы его встретила спокойная, радостная жена, а не фурия в выдавшем виды халате, которая так упыхалась, готовя эти самые мидии, что сил на человеческое общение у нее нет.

Одна моя знакомая, назовем ее Алена, вообще не умеет готовить. В этом есть что-то патологическое. Даже быстросрастворимая каша, которую в принципе нельзя испортить, в ее исполнении превращается в несъедобный резиновый коржик. Чудесная вырезка – мечта любой хозяйки, у которой руки растут откуда надо, – в Алениных ручонках, кстати, ухоженных, всегда с аккуратным маникюром, становится подошвой, на которую смотреть-то больно, а уж о том, чтобы есть, и думать невозможно. Однако дефицита мужчин в ее жизни не наблюдалось никогда. Просто она легкий человек, с ней интересно. А еду ее мужчины покупают готовую или стряпают сами.

Однако это, конечно, не совсем наш вариант. Ведь каждая из нас ищет или уже нашла мужчину, с которым готова строить семью, стать «верной супругой и добродетельной матерью». Так что готовить все равно придется, очаг-то поддерживать надо.

Совет номер один, самый важный



Не держи домашних голодными. Пусть еда будет простой, но она должна быть всегда. И не пренебрегай супом. В моей любимой книге «Русская кухня в изгнании» (кстати, рекомендую – написано с юмором, легко читается и можно извлечь много полезного) Петр Вайль и Александр Генис писали, что семья, где каждый день едят суп, никогда не развалится. Подпишусь, как говорится, под каждым словом.

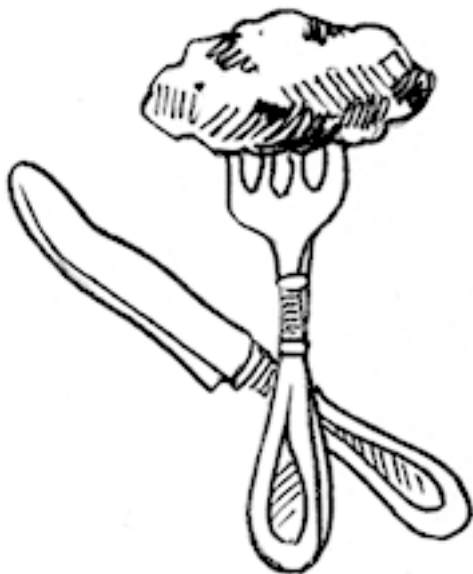
К тому же суп легко разогреть, с этим семейство в крайнем случае может справиться и самостоятельно. В каждой семье свои рецепты любимых супов. Кто-то любит диетические супы-пюре, воздушные, которые заправляют сливками и сухариками. Кто-то суп без мяса не признает, подавай густой наваристый борщ, чтобы ложка стояла, есть любители положить туда сала с чесночком. Я борщ люблю – и есть, и готовить, хотя хлопот с ним... Но одна милая дама – пляжное знакомство – поделилась своим рецептом.



Итак, борщ по-днепропетровски: сначала все, как обычно: варим мясо. Конечно, хорошо бы жирную грудинку, но диета, диета. Так что берем постную телятину. Через час кладем в кастрюлю очищенные свеклу, морковь и две-три средние картофелины. Когда все сварилось, мнем картошку и отправляем в суп. Трем морковь и свеклу и кладем туда же. То есть ничего не пережариваем и не тушим – огромная экономия

времени! Единственное, что я все-таки делаю, — пассерую лук. Ну а дальше капуста, зелень по вашему вкусу. И все! Да, помидоры или томатная паста не возбраняются.

А в холодный зимний или морозный день без супа, я считаю, вообще не обойтись. Предлагаю чечевичную похлебку. Сытно, вкусно, греет душу. У нас в семье этот суп очень любят.



Берем кастрюлю с толстым дном. Лучше чугунную. Кстати, ты любишь посуду? Я обожаю всякие

ложки, поварешки, кастрюльки и сотейники, так что в посудные магазины стараюсь без надобности не входить – рискую там навсегда прописаться и оставить всю наличность. Но вот недавно дала слабинку, что называется. Била себя по рукам у каждой полки и уже было собралась взять себя левой рукой за правую и двигаться к выходу от греха подальше. А тут – она. Яркая, оранжевая, чугунная, с толстым дном. Я только представила себе, как варю в ней суп, тушу мясо, запекаю утку. Ну в общем, ты меня понимаешь. Так что теперь моя красавица радует мне глаз и скрашивает суровые будни за плитой. Я вообще стараюсь всю посуду покупать яркую – желтую, оранжевую. Тогда и в ненастный день в кухне будет солнечно. Но это я отвлеклась, ближе к делу.

В кастрюле с толстым дном разогреваем масло – я предпочитаю оливковое. Кидаем туда мелко порезанный лук. Когда он станет золотистым (но ни в коем случае не коричневым!), добавляем к нему тертую морковь. Затем – нарезанный мелкими кубиками картофель. Накрываем крышкой, даем минуты три потушиться, не забываем помешивать, не то пригорит. Потом закладываем помидоры в собственном соку (знаешь, такие в картонных коробочках, они в чечевичной похлебке лучше, чем томатная паста, потому что не кислые, кислота нам здесь совсем ни к чему). Еще минуты три тушим все вместе, а потом заливаем бульоном, а если его нет – водой. Тоже неплохо, тем более что чечевица богата белком, так что

без мяса и бульона вполне можно обойтись. Накрываем крышкой, ждем, когда закипит. Закипело – солим, перчим и закладываем тщательно промытую чечевицу. Если время поджигает – начинается сериал или вот-вот придут голодные домочадцы стучать ложками по столу, – берем красную, она разварится минут за десять. Если время есть – можно и зеленую, у нее, как мне кажется, более богатый вкус, впрочем, я не настаиваю, красная тоже замечательна. Итак, суп уютно булькает на небольшом огне (на единице, если плита электрическая или стеклокерамическая), тарелки и ложки на столе. Есть время порезать зелень, и можно ждать оголодавших членов семейства. Приятного аппетита!

Бывают, наоборот, рецепты летние.

С середины апреля вся наша семья приходит в перманентное состояние ожидания. Все ждут первых майских длинных выходных. Это первый выезд на дачу. Я стараюсь приготовить дома основные блюда, с мясом сын разберется уже на даче. Готовлю свекольник и малосольные огурцы. Для нас это запахи лета. Пеку пироги – с капустой и сладкий с клюквой к чаю.

Стол накрываю на террасе: яркая летняя скатерть, цветная посуда. В тарелки разлит бордовый свекольник с яйцом, зеленью и ярким пятном сметаны. Одурающе пахнут укропом и чесноком малосольные огурцы, а зелень, свежий лук и овощи как будто подтверждают своим видом: лето начина-

ется...

Пока я занимаюсь первым и сервировкой, сын жарит мясо, никого не допуская к этому процессу. У него свой особый способ маринада: с травами, розмарином, оливковым маслом и мелко порубленной зеленью, плюс немного соевого соуса. Говяжьи стейки, приготовленные по этому рецепту, буквально тают во рту. Отдельно на решетке он жарит куриные крылья, замаринованные совсем просто: майонез, кетчуп, ну и конечно, соль и перец. Крылья получаются блестящие, румяные и необыкновенно вкусные. Иногда он привозит бараньи ребрышки, в таком же маринаде, или купаты – бараньи или из индейки.

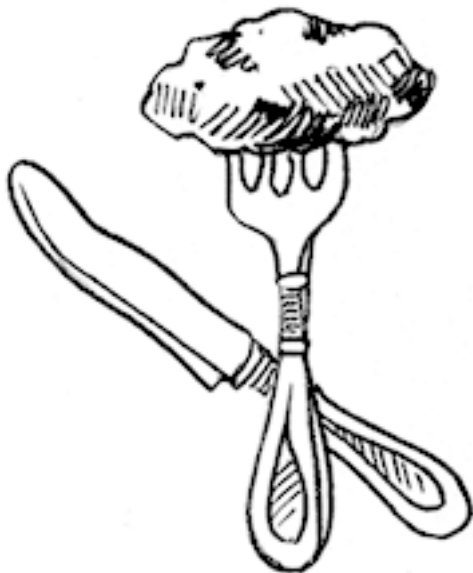
По всему участку разносится запах дымка и неповторимый аромат первого в этом году шашлыка. А после того, как мясо пожарено, на той же решетке буквально за пять минут можно сделать необыкновенно вкусный летний гарнир – печеные баклажаны и помидоры. А еще на гарнир хорошо отварить молодой картошечки и сдобрить ее укропом и мелко нарезанным чесноком – тоже признаки лета.

Ну вот стол накрыт. Бесподобный летний натюрморт дополняют две бутылки вина: охлажденное белое и красное – к мясу. Вся семья, радостно потирая руки, усаживается за стол. Первый тост за открытие сезона и наступление лета. И мы счастливы, что все в сборе. Здравствуй, лето!

А теперь наши летние рецепты.

Помним, что суп – основа семейного меню и признак

стабильности, гарантия того, что семья будет существовать. Кстати, уже знакомая тебе Алена считает, что суп – совершенно бесполезная еда. Гораздо быстрее запить чаем бутерброд. Может, поэтому при избытке мужчин она до сих не замужем? Это не наш путь. Мы будем варить свекольник.



Отвариваем до полуготовности четыре средние свеклы, натираем на крупной терке, заливаем в кастрюлю со свеклой примерно два литра воды. Как только вода закипит, кладем соль, сахар и лимонную кислоту по вкусу. Остужаем. В остывший свекольник

вливаем литр кефира и хорошо размешиваем. Убираем в холодильник и готовим заправку: мелкорубленные яйца, укроп и свежий очищенный огурец. В тарелки кладем заправку и сметану, наливаем свекольник – и радуемся лету и солнцу.

Ну а если на столе еще и малосольные огурчики... Делать их несложно, под силу даже начинающей кулинарке.



Берем примерно два килограмма первых подмосковных огурцов с пупырышками, тонкой кожей, желательно, конечно, поменьше размером. Отрезаем с двух сторон «попки». На дно трехлитровой банки кладем любую зелень (кинзу, петрушку, укроп), крупно нарезанный чеснок и, очень желательно, семя укропа – его можно купить в аптеке. В кастрюле кипятим два литра воды с тремя столовыми ложками соли. Заливаем огурцы кипятком, ставим в теплое место, и через сутки они практически готовы.

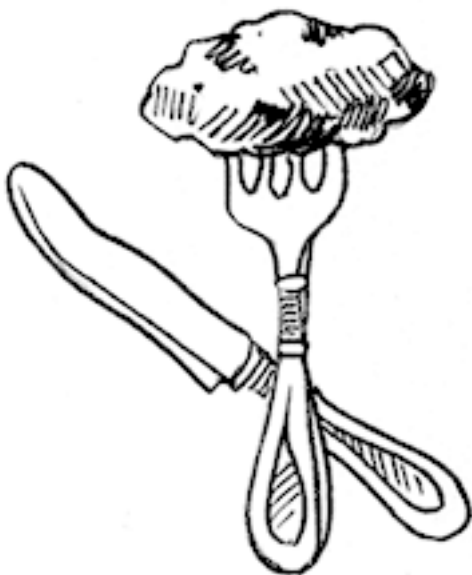
Ну и редкий мужчина проживет без мяса. Конечно, вегетарианцев становится все больше, но среди знакомых мне представителей сильной половины человечества их раз, два и обчелся. На даче все просто – гриль, мангал, шашлык. А дома?

Конечно, можно провести весь день за приготовлением, например, мяса по-бургундски, дразня домашних запахами. Я непременно поделюсь рецептом в книге, которая будет посвящена полностью кулинарии – во всяком случае планы такие есть.

Ну а здесь мы говорим о быстрых рецептах.

Так что – пожалуйста.

Тушеная говядина. Повторю фразу, ставшую на этих страницах рефреном: минимум хлопот, максимум удовольствия. Между прочим, этот рецепт я подглядела в той же книге Петра Вайля и Александра Гениса «Русская кухня в изгнании».



Нам понадобится кусок хорошей говядины. Моем его, обсушиваем полотенцем. Режем кусками, как на гуляш, – на полтора-два укуса. Складываем в керамическую или любую другую толстостенную кастрюлю. Засыпаем луком. На луке не экономим – его должно быть много. Две крупные луковицы или три поменьше на 700 граммов мяса приблизительно.

Туда же режем кружками морковь, болгарский перец. Добавляем лавровый лист и перец горошком. Закрываем кастрюлю крышкой, ставим в разогретую до 180 градусов духовку – и забываем. Часа на два – два

с половиной точно. За это время можно успеть горы свернуть: с подружкой поболтать, в Интернете посидеть, сериал посмотреть... Шучу, конечно. Мы же с тобой хозяйюшки. Так что за это время вполне можно убрать квартиру, сделать уроки с ребенком. А можно и вовсе ничего не делать – наслаждаться покоем.

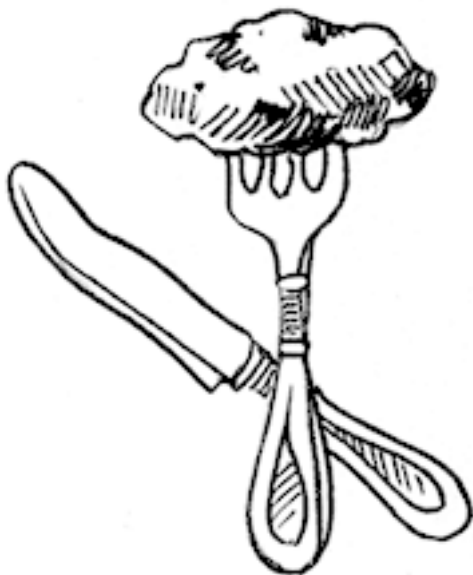
Через два с половиной часа в вашей кастрюле будет мягкое, сочное мясо в луковом соусе, а запах в квартире будет стоять аппетитнейший. Но говорить: «Горшочек, не вари» пока рано. Достаньте кастрюлю из духовки и посолите мясо. Можете присыпать, к примеру, прованскими травами, но я это не делаю – в этом блюде вкус самодостаточный.

На гарнир мои любимые авторы советуют подавать гречневую кашу. Добавлю, что сюда прекрасно идет и картофель, и отварная или запеченная цветная капуста, и овощной салат.



Как запечь цветную капусту? Разбираем на соцветия, выкладываем на застеленный фольгой противень. Солим, перчим, присыпаем мускатным орехом или теми же прованскими травами. Сбрызгиваем оливковым маслом – и в духовку на 200 градусов до готовности. Можно, кстати, сделать целый овощной противень. Выложить вместе с капустой половинки помидоров, нарезанные вдоль тонкими ломтиками

баклажаны, кабачки, перец. Сбрызнуть маслом, а можно маслом, настоянным на чесноке (с цветной капустой, мне кажется, чеснок сочетается плохо, со всеми остальными перечисленными овощами – прекрасно), и так же – в духовку.



Есть вариант менее демократичный и диетический. Под конец, когда цветная капуста совсем готова, растереть кусок сыра с плесенью и йогурт и сверху залить капусту.

А котлеты? Любимая еда всех – и взрослых, и детей. Не буду останавливаться на деталях процесса. Только

несколько нюансов.

Во-первых, никогда не кладу в котлеты яйца: они делают их жесткими. Если уж очень хочется, то белок, без желтка.

Во-вторых, вместо хлеба прекрасно идут овсяные хлопья. Если хочется посытнее – тертый или пропущенный через мясорубку картофель.

Если вы делаете котлеты из индейки, помните: это прекрасное диетическое мясо несколько суховато. Поэтому в фарш хорошо добавить кабачок. И чтобы не мучиться в ожидании лишних килограммов, лучше не жарить котлеты в масле, а выложить их на застеленный пекарской бумагой противень и запечь минут двадцать в духовке на 180 градусах.

А если положить в фарш тертую морковь и мелконарезанную зелень, то они станут еще и нарядными. Детям должно понравиться.



Бывает, что времени в обрез, лепить котлеты просто некогда. Не беда! Делаем блюдо, которое в семье моей подруги называют «фальшивый заяц». Почему заяц – объяснить не могу, но название забавное, детям, опять-таки, очень нравится. Итак, делаем фарш, как обычно: говяжий, куриный или из индейки – не важно. Накрываем пищевой пленкой и ставим на час, не меньше, в холодильник. Пока он

там «отдыхает», готовим начинку: отвариваем яйца вкрутую, припускаем на сливочном масле зеленый горошек.

Берем форму. Если она не силиконовая, смазываем ее маслом. Выкладываем слой фарша. Сверху – яйца, порезанные половинками, туда же – зеленый горошек. Накрываем второй половиной фарша, смазываем сметаной (если не боитесь лишних килограммов, то майонезом) – и в духовку, заранее нагретую до 180 градусов. О готовности «зайца» можно узнать по румяной корочке. Достаем, даем чуть постоять, разрезаем – и красота! Сочное мясо, в сочетании с яйцами и горошком. Это не только вкусно, но и очень красиво. Дети всегда в восторге.



А если и котлеты, и всякие там зайцы надоели, делаем мясо с баклажанами и другими овощами. Такой упрощенный вариант средиземноморской мусаки. Фарш обжариваем с луком. Обязательно солим, чуть перчим, добавляем специй – я, как вы догадываетесь, сыплю любимые прованские травы.

Баклажаны режем тонкими кружками, слегка обжариваем с минимумом масла. Баклажан, как

известно, такой овощ, который берет столько масла, сколько ему дают. Так вот, много не дадим – побережем печень. На дно формы, слегка сбрызнутой оливковым маслом, выкладываем слой обжаренных баклажан. Потом – слой фарша и обязательно – слой помидоров, с которых предварительно надо снять кожицу. Знаешь, наверное, как это быстро сделать. На всякий случай расскажу. Делаем у плодоножки крестообразные надрезы, кладем помидоры в миску, заливаем крутым кипятком. Кожица сойдет сама.

Если на дворе зима и хороших помидоров за разумные деньги не сыскать, берем резанные помидоры в собственном соку из коробочки или просто помидоры в собственном соку. Затем – слой тоже нарезанных тонкими кольцами и обжаренных кабачков. Потом – опять баклажаны, мясо, помидоры и вновь кабачки. Посыпаем тертым сыром, смазываем сметаной или майонезом – и в духовку на 180 градусов. Держим там минут тридцать. Роскошный ужин, поверь.

Ну а теперь совет номер два



*** * ***

Не допускай, чтобы домочадцы ели поодиночке и

когда им вздумается. Ты наверняка знаешь такие семьи, где каждый, придя домой, насыпает себе в миску еды и идет ее поглощать за компьютером или телевизором. Иногда звонишь в такой дом, просишь к телефону, скажем, главу семейства, а его ребенок-подросток отвечает: «Сейчас посмотрю, дома ли папа». Заметим, что дело не в том, что эти люди обитают во дворцах со множеством комнат, а в том, что они не общаются, даже живя в малогабаритной хрущевке. Ты удивишься, если такая семья распадется? Я – нет, все к этому идет, мне кажется.

Итак, собираемся все вместе за столом.

И сразу – совет номер три





Вот не надо за этой трапезой обсуждать проблемы, выяснять отношения и раздавать детям подзатыльники за двойки. Всему свое время. Помнишь, Иванушка говорил Бабе-яге: «Ты меня сперва накорми...» Вот и ты дай мужу и детям поесть. Поверь, выяснять отношения с сытым человеком гораздо приятнее, чем с голодным. А уж читать морали ребенку, который за котлету готов поклясться, что прорешает весь задачник, вообще гиблое дело.

Да и сама ты тоже человек. Откуда взяться хорошему настроению, если ты себя накрутишь? Потом и кусок в горло не полезет.

А чтобы помирить всех членов семьи, нет способа лучше, чем что-то готовить, а потом есть вместе. Если чувствуете, что в воздухе пахнет грозой, объявляйте всеобщую мобилизацию!

Пельмени – прекрасное блюдо, очень простое, если делать его в четыре-шесть-восемь рук.



Сначала – тесто. Насыпаем муку в большую миску горкой. Я давно все делаю на глаз, знаю, многие такой несерьезный подход к кулинарии осуждают, но у меня, вот ей-богу, все получается. Может, дело в том, что когда человек в чем-то обделен – а я совершенно не умею сажать и выращивать, ну нет у меня пресловутого «зеленого пальца», – то в чем-то другом награжден сверх меры.

На кухне у меня еще ни разу серьезной неудачи не было, говорю без ложной скромности.

Но не будем отвлекаться.

Муки должно быть граммов 700. Если хочешь добиться отличного результата, муку лучше просеять.

В горке делаем углубление, наливаем аккуратно полтора стакана воды. Туда же – два яйца, щепотку соли, столовую ложку оливкового масла. Энергично замешиваем – это можно доверить мужчинам, реальная возможность продемонстрировать недюжинную физическую силу.

Накрываем тесто пленкой, даем постоять полчаса. Пока тесто «отдыхает», мы работаем, готовим фарш. Общеизвестно, что лучший фарш для пельменей – из нескольких видов мяса: баранина и говядина, например. Но можно и только из говядины, тоже вкусно!

В фарш добавляем лук – я предпочитаю пропустить его через мясорубку, – солим, перчим.

Теперь настало время теста. Некоторые его тонко раскатывают скалкой, потом вырезают круги стаканом или рюмкой. Ничего не имею против этого способа, но он мне кажется очень трудоемким. Лучше, я считаю, на столе, посыпанном мукой, разделить тесто на маленькие кружляшки ножом и каждый скалкой раскатать в кружок, на середину кружка положить начинку, защипать края – лучше высокохудожественно, косичкой. Но можно и просто, главное, чтобы надежно, иначе при варке начинка выпадет, получится вместо красивых пельменей какое-то малоприятное

меси́во.

Совет номер четыре



Долой террор чистотой! Но и грязью зарастать не годится.

Моя соседка Анна, приятная во всех отношениях дама лет сорока, моет в кухне пол раза три в день. Чистота – ее «пунктик», а предмет неизбывной гордости – то, что в кух-

не «можно есть на полу». Вот только есть там некому – кроме нее самой, конечно. Последний муж сбежал без оглядки пару лет назад – не выдержал «террора чистотой». Во всем хороша мера. Ты согласна? И перекося и в ту, и в другую сторону крайне нежелателен.

Хотя все бывает, и с маниакальными чистюлями живут душа в душу, и патологических грязнуль мужья боготворят.

В кухне должно быть чисто.



Когда-то давно я снимала комнату в Крыму. Адрес

мне дала подруга, которая раньше в этой комнате жила. Зная мою страсть к чистоте – не такую, как у Анны, конечно, но тем не менее, – она осторожно предупредила:

– Только имей в виду: в квартире не очень чисто. И, появившись, добавила: – Резиновые тапочки не забудь, ванну там, кажется, вообще никогда не мыли. И тут же, забыв об антисанитарии, принялась мне расписывать красоты городка, да какое чистое и прекрасное море. «А фрукты! А вино!» В общем, я, что называется, купилась.

– Да, и хозяйка, – продолжала моя подруга, – любопытный персонаж. Представляешь, четверо детей от разных мужей, последний, нынешний то бишь, их всех усыновил-удочерил, они его папой называют. Он ее моложе лет на десять, красавец, мечта любой женщины. А она – полная, не красится, лицо и руки обветренные. Неряшливая какая-то, дома грязь. А вот видно – любит он ее.

В те времена с отдыхом было сложно, за границу не поедешь, путевку в санаторий или дом отдыха не достанешь. И я решила – в конце концов, пойму, что совсем плохо, – сама и отмою все.

Ну что вам сказать...

То, что я увидела, действительно было за границей добра и зла. Первые два или даже три дня я махала тряпкой, не прекращая, потому что сказать, что у хозяйки не такие, как у меня, критерии чистоты, – не сказать ничего. По-моему, этих критериев у нее

и вовсе не было. Правда, ванна оказалась не так ужасна, как расписывала моя подруга, – поскольку отмыть ее не представлялось возможным, ее просто покрасили обычной масляной краской.

Но все остальное: море, фрукты, природа и вино – были отменными, подруга не обманула, так что отдых удался. Но я сейчас не об этом.

Надежда, так звали хозяйку, на самом деле оказалась женщиной весьма средних внешних качеств. Маленького роста, полненькая, как колобок. Жидковатые волосы, завитые мелким бесом, торчали во все стороны. О существовании кремов для лица и рук она так же не подозревала, как и о том, что полы иногда надо мыть, а пыль неплохо бы вытирать. Я с нетерпением ждала, когда же появится красавец муж. Но он был в отъезде, и я уже как-то забыла о его существовании. Тем ошеломительнее было впечатление, которое он на меня произвел.

Вечером я сидела на кухне с чашкой чая – и тут вошел он. Высокий, стройный красавец, черные с проседью кудрявые волосы, черные насмешливые глаза. Явно моложе нашей Надежды – если не на десять лет, как говорила моя подруга, то лет на пять-семь уж точно. Вошел, сдержанно поздоровался, взял что-то с полки и ушел. Потом я его долго не видела, Надежда говорила:

– Кормилец на работе.

И звучало это так серьезно и уверенно, что не было никаких сомнений в том, что она ему верит, не мучается

подозрениями, что ее молодой красавец сейчас с кем-то помоложе и покрасивее. Как-то было понятно, что они – семья и к ее детям он относится как к своим. Они называли его папой, то и дело рассказывали о каких-то общих делах.

Когда пришло время уезжать, Надежда неожиданно предложила:

– А давайте Виктор вас до вокзала подбросит. Ему по дороге.

Я отказывалась – она настаивала. Виктор за всем этим молча и как-то по-мужски снисходительно наблюдал. Наконец мне пришлось согласиться, хотя и было очень неудобно. Дорога оказалась длиннее, чем мы предполагали, – сначала стояли у шлагбаума, ждали, когда пройдет поезд. Потом пришлось чего-то там объезжать. И Виктор неожиданно разговорился.

– Вот вы, наверное, думаете, что мы с Надей не пара.

Я было хотела возразить, что ничего такого не думаю, но он меня прервал:

– Я знаю, что у меня за спиной так говорят. И бабы... женщины и у нее на работе, и у меня чуть не вслух нас обсуждают. А почему? – Виктор прикурил. Было видно, что говорить ему нелегко, но он пользуется случаем раскрыться случайному человеку, который уедет и не увидит больше ни его, ни Надю. – Не верят люди, что я ее люблю. Она у меня не первая, сами понимаете. Бабы на меня вешались всю жизнь. Я как из армии пришел, такая карусель закрутилась! Лет до тридцати пяти в себя не приходил. А потом оглянулся – пустота.

Верите? Вроде женщин полно, а жены, дома – нет. И тут Надю встретил. Случайно. Она на почте работала, а я ходил матери деньги отправлять два раза в месяц. Сначала я на нее и внимания не обращал. Меня ведь какие интересовали: ноги от ушей, волосы до попы... А потом слово за слово. В общем, недели через две я к ней переехал, она меня с детьми познакомила. И как-то мне хорошо так стало – не поверите. Да я знаю все: хозяйка она никакая, так я сам убираю. Надюха ведь старается прибраться, но она же как дитя малое – грязь только размазывает еще хуже. Она ведь в детдоме росла, у нее лет до двадцати, пока первый раз замуж не вышла, и дома-то не было. Прощаю я ей все это. А знаете почему? Я такую женщину, как она, первый раз встретил. До того от меня только чего-то хотели: денег, слов каких-то особенных. Я как собачка в цирке – все время брал барьеры. Взял? Получай сахар, а теперь мы планочку повыше поставим. Надя показалась мне... ну необыкновенной какой-то. Легко мне с ней, понимаете? Легко и весело. Я за ее улыбку сам какой хочешь барьер возьму и собачкой себя при этом чувствовать не буду. А что старше она меня – ну и что? Какая разница? Мне с ней хорошо. Первый раз в жизни – хорошо и спокойно. И я знаю, что меня ждут и любят – такого, какой я есть. И еще, – он усмехнулся, – все мои женщины твердили, какой я красивый. Последняя жена так и говорила: «Какой ты у меня красавчик». А я это ненавижу. Ну нельзя мужика любить за красоту. За надежность можно, за то, что порядочный... – Он

задумался. – Ну не знаю там, за ум, в конце концов. Но за красоту – да елки-палки! Я со школы ненавижу, когда мне про это говорят!

А Надька... Вот я чувствую, она меня любит. И даже если я завтра облысею или у меня зубы все выпадут – она меня все равно любить будет. И не бросит. И я ее не брошу. Хотя разводили нас люди тыщу раз. И гадости про меня ей говорили. Накручивали. Другая бы поверила, с разборками всякими приставать бы стала. А Надежда только посмеивается. Она же знает, я ее ни на кого не променяю.

И я, слушая его, вспомнила про соседку Аню. Вот так и поверишь, что браки заключаются на небесах и любовь – это химическая реакция. И значит, дело не в чистоте и хозяйственности? Выходит, что так. Хотя это, конечно, не повод махнуть рукой на уборку ☺.

Браки заключаются на небесах, и любят не за что-то, а вопреки.

Итак, спокойно, без фанатизма, но регулярно убираем кухню. Сигнал к тому, чтобы браться за тряпку, – когда тебе самой находиться здесь становится неприятно.

Салфетки в тон скатерти, на столе красивое блюдо со свежевывмытыми фруктами, пусть скромные, но стильные шторы на чистых окнах – все это и есть составляющие уюта. И – запах пирогов. Тот же яблочный пирог с корицей легок и прост в исполнении, приготовить его под силу даже самой неопытной хозяйке.



Берем пять яиц, пять средних яблок, желательно, чтобы это была антоновка, стакан муки, стакан сахара.

Сначала чистим и режем приблизительно пять-шесть яблок небольшими аккуратными лепестками. Порезали? Посыпаем сахаром, сбрызгиваем лимонным соком, чтобы не потемнели, обязательно присыпаем корицей – запах будет такой, что соседи обзавидуются 😊.

Теперь тесто. Разбиваем в миску 5 яиц, включаем миксер, взбиваем их до белой пены. Тонкой струйкой

всыпаем стакан сахара, потом осторожно, ложка за ложкой добавляем такой же стакан муки. Выключаем миксер, духовку включаем на 180 градусов – пусть ждет.

Берем форму. Не удержусь от похвалы силиконовым формам – во-первых, из них легче пирог извлечь, а во-вторых, их не надо смазывать маслом, возникает иллюзия, что пирог «стопроцентно диетический», как говорит моя подруга Танька ☺.

Сначала тонким слоем выливаем на дно тесто, потом аккуратно раскладываем яблоки, заливаем оставшимся тестом. И – внимание, секрет от Марии Метлицкой! – посыпаем сверху совсем чуть-чуть тростниковым сахаром, тогда аппетитная корочка обеспечена.



А еще из яблок можно сделать отличный десерт и вовсе без теста: режем их опять-таки на тонкие лепестки, посыпаем корицей, молотым имбирем (его, в отличие от корицы, лучше использовать без фанатизма – на кончике ножа) – и в микроволновую печь на максимум. Минут через десять домашние сбегутся на запах, и тут-то вы их и порадуете. Можно такие яблоки заливать йогуртом, можно добавлять в творог – прекрасный и очень полезный завтрак.

В последнее время я полюбила делать кексы. Хотя это

и довольно калорийный, но зато потрясюще вкусный десерт. Знаешь, в магазине продается творожный кекс? Одна читательница поделилась со мной рецептом творожного кекса, который с магазинным ни в какое сравнение не идет!



Натираем цедру с одного апельсина. Откладываем. Берем пачку творога. Чтобы совесть не сильно мучила, пусть это будет творог обезжиренный, хотя все мы знаем, что самая вкусная выпечка из того, что пожирнее. Туда же добавляем граммов 150

мягкого сливочного масла. Творог и масло смешиваем. Я это делаю миксером: экономия усилий – наш главный девиз, ты же помнишь. Потом добавляем три яйца, так же смешиваем, потом сахар – я кладу $\frac{3}{4}$ стакана. Потом 200 граммов муки, пакетик ванилина, полпакетика разрыхлителя для теста. Миксер (или специальная тестомешалка в комбайне) работает постоянно. И в конце – цедру. Особо усердствовать со взбиванием ни к чему – как только все смешалось, выключаем миксер или тестомешалку. Теперь берем силиконовую форму (мы помним, что она лучше, потому что ее не надо смазывать маслом. Хотя мы уже столько вбухали масла в тесто... Снявши голову, по волосам не плачут). В форму выкладываем тесто. Лучше это делать силиконовой же лопаткой – чтобы в миске тесто не оставалось. У рачительной хозяйки все идет в дело, отходов быть не должно! ☺ Минут на сорок ставим кекс в разогретую до 180 градусов духовку. Готовность проверяем зубочисткой. Такой кекс прекрасен и к чаю, и к кофе. Его можно брать с собой для перекуса на работе или в школе.



А вот еще один кекс, который мы очень любим. Перетираем три яйца с неполным стаканом сахара, можно положить пару столовых ложек меда, тогда сахара еще меньше. Вливаем растопленное масло (приблизительно половину пачки) и полстакана сметаны. Когда на меня находит желание вести правильный образ жизни, сметану я заменяю йогуртом.

Добавляем полтора стакана муки, в стакан с мукой всыпаем пакет ванильного сахара и полпакета разрыхлителя, чтобы получить консистенцию жидкой сметаны.

Взбивать тесто не надо – кекс, как ни странно, не любит, чтобы его взбивали. Просто смешиваем. Теперь выкладываем в форму и «вдавливаем» в кекс заранее размороженные вишневые ягоды.

Теперь – в духовку на 180 градусов примерно минут на 45. Проверяем готовность как всегда – зубочисткой.

Остывший кекс посыпаем сахарной пудрой.

Теперь рецепт пирога на все времена и случаи. Рецепт моей бабушки, которая была отменной кулинаркой. Самое главное, что этот простой пирог можно начинать всем, чем угодно: капустой, мясом, картошкой, клюквой с сахаром, тертым лимоном с сахаром. Он прекрасен и сладкий, и несладкий. И главное – совсем простой. Времени отберет совсем немного.

Итак, полпачки дрожжей или две чайные ложки сухих развести в половине стакана теплой воды, туда же три чайные ложки сахарного песка и чайную ложку муки. Поставить в теплое место. Я ставлю на батарею. Растопить 200 граммов маргарина. В два неполных стакана муки влить растопленный маргарин, и когда дрожжи запенятся, влить их в смесь муки и маргарина. Повторяю – начинка любая.

Еще прекрасный вариант – творожная запеканка. Готовить – ровно 10 минут, я засекала, плюс минут 25–30 в духовке. И вот уже и завтрак, и ужин, и «вкусненькое» к чаю. Причем, заметим, малокалорийное.



Разминаем вилкой две пачки творога (я предпочитаю обезжиренный, в крайнем случае двухпроцентный). Мелко режем антоновское яблоко, добавляем тщательно промытый изюм. Перемешиваем вилкой. Можно положить пару столовых ложек сметаны. Вбиваем яйцо, размешиваем. Разрыхлитель, корица, ванильный сахар, три-четыре ложки муки. Даем

минут десять постоять, потом выкладываем тесто в силиконовую форму, разравниваем, смазываем тонким слоем сметаны, посыпаем тростниковым сахаром. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку. Минут через 20–25 проверяем готовность – запеканка должна стать золотистой.

Или пирожки с мясом из готового теста. Возни – всего ничего, а удовольствия и радости домашним – море!



Размораживаем готовое тесто (дрожжевое, или слоеное, или слоеное дрожжевое). Мясо отвариваем, пропускаем через мясорубку. Пережариваем довольно много лука, соединяем с фаршем, добавляем бульон, чтобы фарш не был сухим. Можно добавить мелко порубленное вареное яйцо.

Чашкой вырезаем из теста небольшие кружки. На каждый кладем фарш, защипываем края. Смазываем

пирожки желтком и ставим в духовку на 15–20 минут. Готовность теста можно проверить деревянной зубочисткой. Замечательно не только к борщу, но и к куриному бульону.



Кстати, о бульоне. Казалось бы, что проще! Но есть несколько секретов, которыми я охотно поделюсь. Бульон лучше варить из куриной грудки, а правильная хозяйка, которая объявила войну холестерину, снимет с этой грудки кожу. Секрет номер один (может, для тебя это и не секрет вовсе и ты давно об этом знаешь, тогда просто пропусти этот абзац). Если тебе нужен бульон –

клади курицу в холодную воду. Если бульон вторичен, а важно вкусное, сочное мясо – в кипящую. Итак, положили в холодную воду курицу, поставили варить. Что добавляем? Как писали в советской книге о вкусной и здоровой пище, «коренья и лук». Что же за коренья такие? От клубня корневого сельдерея отрезаем кусок, очищаем, пастернак чистим и режем вдоль, точно так же поступаем с морковью. Лук чистим и тоже режем вдоль. А теперь – секрет номер два – кладем и коренья, и лук на сухую разогретую сковороду и ждем, когда они припекутся (только следите, чтобы не пригорели). Кладем все это в закипевшую воду, в которой варится курица. Солим, добавляем несколько горошин перца и пару листиков лаврушки. Теперь остается только снимать с бульона пену. Когда бульон будет готов, коренья и лук из кастрюли извлекаем и выбрасываем.

Грудку можно разобрать на кусочки, положить ее снова в бульон, туда же тертой моркови, заправить все это лапшой – отличный суп получится!

И блины. Куда же без них. Это палочка-выручалочка. Пустой холодильник? Но молоко, кефир, яйцо найдутся и в том холодильнике, где мышь повесилась от голода. А еще немного масла и сковороды.



В нашей семье любимый вариант блинов – тонкие с мясом. Здесь главное – начинка. Мой рецепт прост и проверен годами. Вам понадобятся три яйца, три стакана молока, одна столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли и два стакана муки. Смешать миксером и добавить растительное масло – на глаз. Отварное мясо нужно прокрутить, добавить туда много пережаренного лука, обязательно добавить мясного

бульона, тогда мясо получается сочным. Некоторые в фарш кладут рубленое отварное яйцо. Часто я делаю такие блины впрок. Заворачиваю конвертом, кладу в пакет и замораживаю. Когда достаешь эти блинчики, ни за что не догадаешься, что они провели некоторое время в морозилке, их вкус совершенно не изменяется.



Иногда на завтрак я делаю сладкие блины с творогом. В творог добавляются сметана, лимонная или апельсиновая цедра, сахар и обязательно изюм. А рецепт самих блинчиков такой же, как для блинчиков

с мясом.

И напоследок я хочу приободрить молодых хозяек: это поначалу может казаться, что глубокая миска с тестом отнимет у вас полдня, поверьте, это дело максимум получаса. Зато потом столько благодарностей и удовольствия для всей семьи.

Представь себе воскресное утро. На чистом кухонном полу – полоска солнечного света. На столе в красивых чашках (необязательно дорогого китайского фарфора, сойдет и недорогая керамика) – крепкий свежесваренный чай (или божественно пахнущий кофе), блюдо с тоненькими блинчиками, плошки с вареньем и сметаной. Вся семья в сборе. Неторопливый завтрак с обсуждением планов на день – совместных, разумеется. Муж смотрит на тебя влюбленными глазами. Ты... А вот как ты выглядишь?

Итак, самое время поговорить о ваших отношениях.

Муж



Совет номер один





Никогда, ни при каких обстоятельствах ни муж, ни дети не должны видеть тебя неприбранной. **Долой старые, замусоленные халаты!** Я уж не говорю о бигуди и масках из огурцов – это даже не обсуждается.



Одна моя бывшая коллега, назовем ее Еленой, очень хотела выйти замуж. Не то чтобы она без памяти была влюблена и не мыслила жизни без героя своего романа – нет, она просто хотела изменения статуса. Елена дни и ночи проводила на сайтах знакомств, то и дело покупала путевки в санатории в надежде «подцепить там кого-нибудь подостойнее», не давала покоя подругам, уговаривая их с кем-нибудь ее познакомить. Короче говоря, готова была на все, чтобы заполучить статус замужней дамы. Помните фильм «Москва слезам не верит», где героиня,

Людмила, говорит: «На кладбище хорошо знакомиться, с вдовцами. Приглядишь кого поинтеллигентней, разок-другой на глаза ему попадешься, то да сё...»

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.