

ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА  
СУСАННА АНИКИТИНА-ЮНГБЛЮД

# СЛАСТИ- МОРДАСТИ

ПОТРАСАЮЩИЕ ИСТОРИИ ЛЮБВИ  
И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛАДКОЙ  
ВЫПЕЧКИ



≡ ЛЮБОВЬ НА ДЕСЕРТ! ≡

**Инна Метельская-Шереметьева  
Сусанна Васильевна Аникитина-  
Юнгблюд**

**Сласти-мордасти.  
Потрясающие истории  
любви и восхитительные  
рецепты сладкой выпечки  
Серия «Есть. Читать. Любить»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=46845384](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=46845384)*

*Сласти-мордасти: потрясающие истории любви и восхитительные  
рецепты сладкой выпечки:  
ISBN 978-5-04-101778-1*

**Аннотация**

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой написана в соавторстве с яркой представительницей российского меценатства, бизнес-леди Сусанной Аникитиной-Юнгблюд. В ней представлены не только рецепты разнообразной вкуснейшей сладкой выпечки, но и невероятно занимательные истории любви селебрити – политиков и писателей, актеров и музыкантов, – доказывающие, что быть

знаменитым вовсе не значит автоматически быть счастливым, ведь если одни истории рассказывают о безоблачном счастье влюбленных, другие повествуют об изменах и предательстве, о тяжелейших испытаниях, выпадающих на долю любящих сердец. Впрочем, даже горечь неразделенной любви можно смягчить сладостью испеченного с душой домашнего лакомства – и приведенные в книге рецепты непременно порадуют тех, кому не безразлично кондитерское искусство.

# Содержание

Сласти-мордасти	6
Ялтинский торт «Подсолнух»	8
Творожник «Анри»	14
Рулет «Альмар»	20
Кассата «Паганини»	28
Торт «Татьяна»	35
Конец ознакомительного фрагмента.	42

**Инна Метельская-  
Шереметьева  
Сласти-мордасти:  
потрясающие истории  
любви и восхитительные  
рецепты сладкой выпечки**

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

# Сласти-мордасти



Любовь, представленная небольшими рассказами в этой книге, многогранна... Это и «когда ты еще не ушел, а я уже скучаю», – по меткой формулировке Франсуазы Саган. Или когда «достаточно одной ее улыбки, чтобы тоска и депрессия навсегда покинули мою жизнь», – по утверждению Чарли Чаплина. Или, как сказал Наполеон, «только ради любви и стоило появиться на свет, ибо она и есть сама жизнь»...

Мы собрали для вас много историй любви. Историй и рецептов. Потому что, когда мы счастливы, когда любим и любимы – самое трогательное, самое лучшее угощение, которое хочется передать возлюбленному из сердца в сердце, из души в душу – кусочек невыразимой нежной сладости, которой они переполнены.

Об этом знали древние, об этом даже писали философские трактаты, на сладких эссенциях и медовых десертах готовили приворотное зелье. Конечно, ведь любовь — это непреодолимое желание сделать человека, который рядом с тобой, счастливым.

Дорогие наши читатели, мы с вами знаем, что любовь — основа мира. Даже если вы сейчас одиноки, верьте, что в один прекрасный момент в вашу жизнь ворвется она, любовь, которая, захлестнув с головой, подарит вам второе дыхание. Никогда не теряйте веры в любовь. Каждый из нас рожден для того, чтобы любить, дарить счастье, заботу, ласку другому. А рецепты домашних кондитерских «эликсиров любви» мы для вас приготовили.

И даже если случится разлука, если любовь загрустит и заплачет, утолите эти приступы отчаяния рукотворной сладостью. А лучше будьте вместе и придумайте с близким человеком для вашей любви собственный символ — ваш фирменный сладкий десерт. Любите и будьте любимы!!!

# Ялтинский торт «Подсолнух»



Украинская поэтесса Леся Украинка (настоящее имя Лариса Петровна Косач) родилась 13 февраля 1871 года в семье помещика. У нее были весьма своеобразные родители: батюшка – знатный барин, весельчак, балагур, эстет, гурман; и мама – весьма умная, но очень строгая женщина. Оба по-своему обожали Лесю. Мать занималась ее образованием по собственной методике, а отец учил дочь музыке и живописи и был безмерно счастлив, когда она в пять лет сочинила небольшую музыкальную пьесу. Родители уже грезили о том, как их дочь покорит лучшие музыкальные салоны, а то и сцены всех столиц Российской империи, но в десять лет Лесе поставили смертельный для того времени диагноз – туберкулез костей.

Ребенку предписали строжайший постельный режим, все остальные занятия (в том числе и музыкой) жестко ограничили. Но девочка нашла выход. Она увлеклась литературой и иностранными языками, выучив их ровно десять. И все это она успела сделать до своего шестнадцатого дня рождения!

Леся иногда показывалась на светских раутах и муже-

ственно скрывала страшные боли: хрупкая, почти прозрачная, невероятно утонченная и очень красивая юная поэтесса была тайной любовью многих своих ровесников. Она писала приятные и мелодичные стихи о родной природе и шутила, что горюет лишь о том, что не знает слов любви, ибо чувство сие ей неизвестно...

И вот все случилось. Они встретились в Ялте в 1897 году, куда в то время со всей империи приезжали знатные, образованные, но больные люди «на крымский воздух». Ему, ее избраннику, было 27 лет, он чем-то неуловимо напоминал саму Лесю: возможно, особой утонченной деликатностью, или тщательно скрываемыми страданиями, или огромными фиалковыми глазами (у Леси глаза были васильковыми), или прозрачностью матовой кожи. Русоволосого красавца звали Сергей Мержинский, он был пламенным революционером, основателем политических кружков Киева, организатором I съезда РСДРП и немножко поэтом. Встреча, кстати, не была случайной. Поехать полечиться в Ялту и познакомиться с талантливой поэтессой Ларисой Косач рекомендовал Сергею его друг и соратник по партии, сам тайно влюбленный в Лесю.

Сергей влюбился в девушку с первого взгляда, хотя сам он ей вначале «не показался». «Все время жалуется мне, что из его комнаты не видно моря и что комары его кусают», — писала Леся маменьке. Сама же Леся к этому времени была слаба настолько, что подняться от пляжа до дома без то-

го, чтобы прямо в нарядном платье не прилечь на тротуар отдохнуть, уже не могла. Поневоле приходилась полагаться на слабую, но все-таки мужскую руку нового знакомого. Ему первому прочла она пьесу «Голубая роза», ему единственному впервые в жизни собственноручно испекла домашний торт «Соняшник» (Подсолнух), придуманный ею же.

Но осенью Мержинский уехал, а Леся осталась в Крыму еще на год. К зиме Ялта опустела. Больной девушке становилось все хуже: болели не только кости – появились нервные приступы и крапивница из-за прежде любимых продуктов. Письма от Сергея приходили редко, дружба стала угасать.

В 1899 году Леся вернулась домой. Вскоре к ней приехал и Мержинский. Он страстно желал увидеть любимую, но Леся казалась холодной. На самом деле она думала о другом: о предстоящей операции, которая, как хотелось верить, вернет ей здоровье и даст новые силы. Спустя две недели несчастный влюбленный покинул Гадяч. А после его отъезда Леся написала стихотворение «Прервалась, не закончившись, беседа...» и посвятила его Сергею. Она знала, как ей дорог и близок этот осторожный, все понимающий мужчина, но открыть ему свои чувства пока не могла.

Оперировали Лесю в Берлине. Вместе с очагами инфекции у молодой женщины была удалена большая часть сустава бедра. Когда Леся вернулась на Украину, на своем столе она нашла подарок от Сергея – небольшой томик сочинений Гейне с милым посвящением сердечному другу... Леся му-

чительно старалась погасить в себе любовь, поскольку понимала, что будущего у них нет, что она не имеет права выходить замуж и иметь детей. Сергей, будучи тоже неизлечимо больным, также отчетливо понимал это.

Влюбленные встретились в Киеве и растерялись, увидев друг друга. Это был рубеж нового века, Сергей стремительно угасал, Леся еще старалась держаться, но их разговорам мешали слезы. Сергей не выдержал такой пытки и уехал в Минск, где ему решительно нечего было делать. Леся поняла, что он уехал умирать, и именно в этот момент душа ее взорвалась с искрами и треском рванувшей гранаты неимоверной силы и мощи: «Мой друг, любимый мой друг, сотворенный для меня. Как же можно, чтобы я жила сама, теперь, когда я знаю другую жизнь?.. Я видела тебя и раньше, но теперь я иду к тебе со всей душой, как ребенок идет в объятия того, кто его жалеет... Это ничего, что ты меня не обнимал никогда, это ничего, что между нами не было поцелуев... Только с тобой я не одна. Только с тобой я не на чужбине...», – писала она ему.

Леся продолжала писать стихи, и теперь почти все они были посвящены Сергею. «Таких глаз у людей не бывает, – говорила Леся. – Эти глаза из других миров...». Леся приехала к Сергею в Минск вместе с его тетками и старательно ухаживала за ним. «Мама! Жизнь моя здесь трагична, – писала она. – Мой друг говорит, как мы поедем за границу, в Швейцарию, как будет замечательно встретить там весну. А я вес-

ны боюсь, так боюсь, как... Того, чего не могу назвать».

В ночь на 18 января 1901 года Леся Украинка создала один из великолепнейших лирических шедевров о жертвенности и любви. «Одержимая» до сих пор заставляет читателя переживать то, что чувствовала эти два страшных месяца рядом с возлюбленным Леся. «Я не покину его, как покинули его другие друзья, – писала своим родным поэтесса. – Я с ним останусь столько, сколько этого будет нужно».

Пережив зиму, Сергей умер 3 марта 1901 года на руках у любимой подруги.

Леся до конца своей жизни сохранила любовь к Мержинскому. И даже потом, когда вышла замуж за другого преданного ей мужчину, она не переставала вспоминать о бывшем возлюбленном, покинувшем этот мир раньше ее самой.

Говорят, что в тетрадях Леси сохранился рецепт того самого девичьего торта, сотворенного ею во имя любви, уже существовавшей, но еще не выпущенной к солнцу, – «Подсолнух». Испеките его, и пусть он вас согреет своим рыжим солнышком!

### **Для теста**

- 6 яиц
- 1 стакан сахара
- 1 стакан пшеничной муки
- 1 ч.л. разрыхлителя

### **Для крема**

- 300 г очищенных семечек подсолнуха

- 3 ст.л. сливочного масла
- 4 ст.л. сахара
- 350 г сливочного масла
- 1 банка вареной сгущенки (у Леси в рецепте были расплавленные ириски)

### **Для слоя из печенья**

- 1 большая упаковка песочного печенья (курабье)
- 50 г крепкого алкоголя или ликера

Приготовить тесто. Соединить все его ингредиенты и взбить. Влить в форму для выпечки.

Выпекать в течение 35 минут при 175–180 °С. Охладить. Разрезать на 2 равные части.

Приготовить крем. Семечки пожарить 5–6 минут в сливочном масле на сковороде, постоянно помешивая. За 2 минуты до окончания жарки всыпать сахар. Дать остыть.

Масло растереть, добавляя вареную сгущенку. Всыпать семечки и перемешать.

Печенье достаточно сильно увлажнить ликером.

Сборка: слой бисквита, половина крема, слой бисквита, половина крема, печенье, хорошо смоченное в ликере, по желанию сверху торт можно покрыть глазурью из белого шоколада.

# Творожник «Анри»



Анри Матисс родился в волшебную новогоднюю ночь 31 декабря 1869 года в семье дамской модистки. Мама трудилась на дому, поэтому первое, что увидел Анри, были тысячи ярчайших лоскутков, ленточек, перьев, бантов и шляпок, разбросанных по всему дому. Этот волшебный блестящий и радостный цветной мир во многом определит живопись будущего гения.

На удивление всем, Анри рос крайне серьезным мальчиком и мечтал о профессии адвоката. Поступив на юридический факультет университета, юноша вплотную приблизился к своей мечте, но... внезапно заболел живописью. Он бросил университет, удрал в Париж и легко поступил в школу изящных искусств. Хотя, скорее всего, Анри остался бы одним из тысяч незаметных художников Франции, если бы не

встреча с русским коллекционером Сергеем Щукиным, который влюбился в картины Матисса и стал десятками скупать его полотна для российской знати. Наконец, по многочисленным просьбам российских поклонников, Щукин пригласил в 1911 году Матисса в Россию.

«Э... да в этом рыжебородом румяном французике из Бордо нет ничего изысканного, – вынесла вердикт московская элита, – нет шарма, нет искры, да к тому же он скучно женат и многодетен». Знать потеряла к Матиссу интерес, и он вернулся во Францию. Но вернулся не один. Вслед за Анри в Париж эмигрировала сибирячка Лидия Дилекторская, ставшая на двадцать два года любимой музой и натурщицей великого художника. Матисс считал ее идеалом: высокая статная блондинка с совершенными формами и бездонными голубыми глазами.

Дилекторская пришла в дом Матиссов сиделкой для больной Амели, жены художника. Ей тогда было чуть больше двадцати. А за плечами уже прошла целая жизнь: голодная Сибирь, скитания по Маньчжурии, неудачное замужество и, наконец, дом Матисса, в котором она оставалась долгих двадцать лет.

Женщина признавалась, что влюбилась в Матисса с первой секунды. Он же, обожавший темпераментных цыганок и испанок, лишь смотрел на нее внимательным, тяжелым, раздевающим взглядом: «Совершенная, как Богиня. Но белая, слишком белая для меня. Бела, как мой любимый творож-

ник, который она научилась стряпать в своей Сибири». И, тем не менее, Матисс рискнул и написал свое самое темпераментное полотно «Танец», для которого позировала Лидия. Успех был ошеломительным. Многочисленные друзья художника, приходившие в семью, замечали, с каким восторгом и обожанием смотрит девушка на своего патрона. Но их удивляла и очевидная сердечность, которую чета Матиссов испытывала к сиделке и натурщице.

Что происходило в те долгие часы, когда мэтр и Лидия оставались наедине в мастерской, не знает никто. Но русская эмигрантка утверждала, что сердечная дружба никогда не переросла в нечто большее. Великий же француз, не скрывая привязанности к Лидии, признавался, что садился записание ее портретов каждый раз, когда начинал скучать, впадать в дикую меланхолию и депрессию. «Она или готовит мне десерт, который по наивности назвала моим именем, или часами выслушивает мое брюзжание, как терпеливая кошка, которая лежит на коленях хозяина, а он ее гладит за ушком».

Со временем все домашние хлопоты (от готовки, уборки до ведения домашней бухгалтерии и т. п.) незаметно легли на плечи Лидии. Она стала частью семьи, имея за душой лишь несколько десятков собственных портретов, которые дарил ей Анри, считая, что она сможет их в старости выгодно продать.

В 1941 году, в разгар войны, Матисс серьезно заболел. По настоянию Лидии, которая подняла на ноги весь оккупиро-

ванный Париж, Матиссу была сделана срочная тяжелейшая операция. Она выхаживала его долгих тринадцать месяцев, кормя с ложечки и протирая душистой «ванильной» водой, которую варила сама. Анри выздоровел и снова принялся за работу.

Его не стало в 1954 году, в возрасте 85 лет. Он умер на руках у дочери, но последние его слова были обращены к Лидии: «Она научила меня любить жизнь и чувствовать во всем прекрасное. Цветы цветут повсюду для всех, кто только хочет их видеть».

Не желая становиться объектом досужих сплетен и объективов папарацци, Лидия после смерти любимого человека решает вернуться в теперь уже советскую Россию. Ее отговаривают все: опасно, смертельно опасно! Но Дилекторская непреклонна: «У меня есть охранная грамота от Бога». Она возвращается в Москву и передает все картины Матисса, которые у нее есть, советским музеям. А своей соседке по коммунальной квартире, которая в то время работала начальником цеха на одной кондитерской фабрике, Лидия дарит рецепт своего знаменитого десерта «Анри», который начинает продаваться в московских кулинариях под названием «Французский творожник».

Чтобы вы повторили дома это парижско-русское чудо, вам потребуется форма 26 см диаметром, а также следующие ингредиенты:

**Для теста**

- 3 яичных желтка
- 125 г сахара
- 300 г пшеничной муки
- 1 ст.л. крошек из сдобного печенья
- ½ пачки маргарина
- 4 ст.л. сметаны

### **Для творожной массы**

- 2 яичных белка
- 2 яичных желтка
- 150 г сахара
- 600 г творога, прокрученного на мясорубке
- 75 г черного горького шоколада
- 1 ст.л. какао-порошка
- 2–3 ст.л. манной крупы
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- Сок ½ апельсина
- Тертая цедра 1 лимона и ½ апельсина

Желтки для теста взбить с сахаром, муку и печенье растереть в крошку с маргарином. Добавить сметану, замесить тесто, положить в холодильник на 20 минут.

Форму выстелить пергаментной бумагой. Дно и бортики выложить тестом (1/4 теста оставить в морозильнике, чтобы подмерзло).

Приготовить творожную массу. Взбить белки. Растереть

желтки с сахаром. Творог разделить пополам. В одну часть творога добавить 75 г растопленного черного шоколада и какао-порошок, а также растертые желтки и 1 ст.л. манки.

Во вторую часть творога добавить ваниль, взбитые белки и 1 ст.л. манной крупы.

Выложить на тесто шоколадную творожную массу, сверху – белую. Натереть сверху тесто из морозильника, сбрызнуть топпинг апельсиновым соком, посыпать цедрой и выпекать при 170 °С примерно 1 час.

Остудить в духовке в форме до полного остывания. Поместить форму с творожником в холодильник и оставить на ночь.

Утром подать любимым с горячим кофе с молоком и шариком мороженого. Так, как много лет Лидия подавала этот творожник Матиссу.

# Рулет «Альмар»



Рецепт этого рулета «завернул и хорошенько пропек» судьбы десятков величайших людей прошлого века, поэтому он тоже заслуживает того, чтобы войти в историю самостоятельной единицей. Итак, речь пойдет об Альберте Эйнштейне, выдающемся физике XX века, о гениальном русском скульпторе Коненкове, о советской Мата Хари – Маргарите Коненковой, ну и, конечно же, о роковых страстях...

Мало кто знает, что любимая женщина Альберта Эйнштейна, о романе с которой знали немногие, была советской подданной. Эту тайну хранили и в КГБ СССР, и в американском ЦРУ. И только совсем недавно, благодаря личному архиву Коненковых, который был выставлен на аукционе «Сотбис», завеса тайны приоткрылась...

В начале XX века скульптор Коненков был известен и популярен в России и даже на Западе, где ему присвоили имя «русского Родена», но еще более мужа была знаменита его супруга – красавица Маргарита, ставшая (по слухам) прооб-

разом Маргариты булгаковской. Она была волшебной, невыносимо красива и бесконечно очаровательна. У нее были идеальная фигура, точеная талия, безупречная грудь, роскошные волосы и очень длинные тонкие пальцы, которыми Марго постоянно перебирала шелковую шерстку ручных крыс, с которыми никогда не расставалась. Женщина прекрасно знала силу своего обаяния и пользовалась им, привязывая к себе мужчин буквально с первой секунды знакомства. Уже будучи женой Коненкова, Маргарита заводила романы с известнейшими представителями искусства, музыки, литературы, политики. Сергей Рахманинов, Сергей Есенин, Лев Троцкий, Федор Шаляпин – вот совсем не полный список поклонников Маргариты, которым она отвечала взаимностью. Несомненно, что супруга скульптора была искушена в любовных делах.

В 1923 году Коненкова отправляют на выставку в США, где он решает остаться вместе с супругой. Скандал? Позор? Диссидентство? Однако бывший советский разведчик Павел Судоплатов в 1995 году заявит, что «Маргарита Коненкова числилась в кадрах советской разведки под агентурной кличкой Лукас и выполняла задачу по “оказанию влияния” на американских ученых, участвовавших в создании атомной бомбы».

Альберт Эйнштейн напрямую в создании бомбы не участвовал. Тем не менее в 1935 году он чудесным образом вдруг появился в мастерской Коненкова, которому правительство

США заказало изготовление портретного бюста великого ученого. Мировая знаменитость понравилась скульптору, он заметил, что Эйнштейн был невероятно скромным человеком, который утверждал, что замечательна в нем лишь его легендарная пышная, неукротимая шевелюра... Два гения подружились. Скульптор изредка стал навещать в Принстон, в университет к старине Альберту. Зато его супруга ездила туда каждую неделю. И вот уже все вокруг стали поговаривать о том, что между женой скульптора и ученым, вероятно, зреют какие-то отношения.

Только представьте, если в России, в бедности и относительной скромности серых унылых платьев советского быта Марго сражала всех наповал, то каким же экзотическим цветком она стала в Америке, где могла себе позволить самые роскошные и дорогие наряды, пенные кружева, серебряные чулки-паутинки, загадочную перламутровую пудру и помаду...

В 1936 году умерла жена Альберта Эйнштейна, и для физика не стало никаких преград, чтобы отдаться вспыхнувшей в нем страсти со всем отчаяньем впервые влюбленного гения. То, что Альберт и Марго стали любовниками, знали, кажется, уже даже все принстонские коты... Физик придумал особый шифр для письма, к которому влюбленные прибегали при переписке. Сергей Коненков, безусловно, тоже все знал, страдал, но не мог ни разлюбить жену, ни даже обидеться на ставшего ему настоящим другом Альберта.

Парочка сняла себе уютную комнату, которую назвала «гнездышком», а Маргарита, чтобы не тратить время на походы в рестораны и не отрывать себя от любимого, даже впервые в жизни стала готовить, изобретя вместе с физиком сладкий сдобный маковый рулет «Альмар». Впрочем, «альмаром» (Альбертом и Маргаритой) они называли любую объединяющую их вещь или предмет. У них были любимые лавочки-альмары, цветы-альмары, духи-альмары и даже кинофильмы-альмары.

Через три года встречи урывками перестали устраивать обезумевших «альмаров», и Эйнштейн решился на обман. Он написал Коненкову письмо, к которому приложил кучу медицинских справок, якобы полученных им у университетских медиков, в которых было написано, что Маргарита тяжело больна и нуждается в срочном отъезде на курорт Саран-Лейк для поправки здоровья. Это был любимый курорт физика. Наивный скульптор потребовал, чтобы супруга незамедлительно отправилась на лечение!

В домике у волшебного озера влюбленным теперь никто не мешал. Марго пару раз в году навещалась к мужу в столицу, а все остальное время слала ему нежные сюсюкающие письма, которые Коненкова устраивали лишь потому, что он смертельно боялся потерять жену. Конечно, он все знал об измене. Но скандал устроил лишь в 1945 году, когда скульптора внезапно вызвали на родину, объявив, что диссидентство ему простили. Некоторые друзья семьи утвержда-

ли, что прилюдный скандал «рогоносец» закатил лишь для того, чтобы дать возможность Марго остаться в Америке с любимым. Знавший об измене, он не знал, что живет не с роковой красавицей, а со шпионкой по кличке Лукас...

Чета отбыла на родину на отдельном пароходе, который прислал сам Сталин. Перед разлукой убитый горем физик за баснословные деньги купил золотые часы и подарил их возлюбленной. «Теперь для меня время будет идти в обратном порядке», – сказал он ей. По приказу Сталина скульптору выделили отдельную огромную мастерскую в районе Пушкинской площади. Так в СССР еще не принимали ни одного деятеля искусства.

Марго же с головой ушла в новую жизнь. Но это была совсем иная жизнь. Она сутками не выходила из дома, стояла у плиты и пекла для друзей странные рулеты «альма-ры». Ни политика, ни работа ее больше не интересовали. Она долго и мучительно переживала разлуку с любимым человеком, зная, что никогда больше не вернется в далекую страну, где была по-настоящему счастлива. И только письма, приходившие на знакомом и понятном ей птичьем языке, как-то скрашивали существование бывшей светской львицы. «Любимая! Я совершенно запустил волосы, они выпадают с непостижимой скоростью. Скоро ничего не останется. Гнездышко тоже выглядит заброшенно и обреченно. И я отдал бы оставшиеся дни жизни, чтобы поклевать с твоей ладони крошки любимого пирога». Переписка бывших любовников

продолжалась десять лет, вплоть до весны 1955 года, когда великого Альберта Эйнштейна не стало. А в 1971 году ушел из жизни и великий скульптор.

Марго совсем перестала выходить на улицу, взяв себе домработницу и отказавшись даже от визитов друзей. Наглая деревенская баба, попав в столицу и убедившись в полной беспомощности американской «барыни», с садистским наслаждением принялась издеваться над располневшей и впавшей в депрессию бывшей красавицей. Она кормила ее лишь черным хлебом с селедкой, стригла клоками портновскими ножницами все еще роскошные волосы, портила вещи, отрезала рукава у норковых шуб и ломала броши. К великому счастью, домработницу совсем не интересовали шкатулки с письмами и бумагами, потому-то они и уцелели. Правда, рецепт «Альмара» наглая баба унесла с кухни и отправила его в редакцию журнала «Работница», за что и получила второе место и три рубля премии...

Умерла Маргарита Коненкова в 1980 году от истощения. Но она была бы счастлива там, на небесах, если бы знала, что ее любимый «Альмар» продолжают печь ее землячки в память о ней, о ее любимом Альберте, во имя любви и для любимых.

### **Для опары**

- 30 г дрожжей, обязательно свежих
- 2 ч.л. пшеничной муки
- 1 ч.л. сахара

- 60 мл теплой воды

## **Для теста**

- 2 яйца
- 500 г пшеничной муки
- 3 ст.л. сливок
- 20 г сахара
- 60 г сливочного масла

## **Для начинки**

- 200 г молотого мака
- 60 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 50 г изюма
- 50 г измельченного миндаля
- яйцо или яичный желток для смазывания

Сделать опару. Дрожжи соединить с мукой, добавить сахар и теплую воду. Перемешать и оставить в теплом месте. Опара должна подойти.

Приготовить тесто. Добавить к опаре яйца, просеянную муку, сливки, сахар и растопленное сливочное масло. Замесить тесто и дожидаться, когда оно подойдет, примерно через 1 час.

Для начинки молотый мак соединить со взбитой добела смесью сахара и масла, изюмом и молотым миндалем, вымешать до однородности. Раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной примерно 5 мм.

Распределить по тесту приготовленную начинку. Свернуть рулетом и выложить на противень, выстеленный пекарской бумагой, швом вниз.

Смазать рулет взбитым яйцом или желтком и поместить в духовку, разогретую до 175 °С. Через 40 минут рулет готов!

# Кассата «Паганини»



Рецепт именно этой кассаты я узнала не на Сицилии, откуда она родом, а в Турине, где в некоторых ресторанчиках ее именуют еще кассата «Паганини-Боргезе». Заинтересовавшись тем, почему знаменитая сицилийская пасхальная выпечка носит имя самой скандальной любовной пары в истории Европы, я услышала легенду, которую сейчас вам и расскажу. Верить ей или нет – не знаю. Решайте сами.

Сначала представлю вам главных героев – Никколо Паганини, гениальный скрипач и композитор, человек, поцелованный Богом или проклятый Дьяволом, непревзойденный музыкант всех времен и народов; и Полина Боргезе – родная сестра Наполеона Бонапарта, самая аморальная женщина Франции и Италии, своенравная красавица, любившая в жизни всего три вещи: сладости, мужчин и свое тело.

Однако начнем по порядку. Молодому Наполеону Бонапарту отчаянно не повезло. Он вынужден был взять с собой в Париж свою юную тринадцатилетнюю сестру, справиться с которой родня просто не могла. Девочка была не по годам сексуальна, ослепительно красива, имела вздорный и тем-

пераментный характер, обладала столь упрямым нравом и такой отчаянной решительностью поступать только по-своему, что совсем скоро брат понял: она может ославить его на всю страну. В то время любовные интрижки не были в диковинку, но даже искушенные французы поражались тому, что юная соблазнительница меняет любовников как перчатки, совершенно не стесняется говорить на запретные темы в обществе, точнее, только на них и говорит, запрещая в своем присутствии беседовать о чем-либо еще, кроме достоинств своего тела и особенно пикантных и приятных минут недавних с ней свиданий. К шестнадцати годам Полина гордилась тем, что из высшей знати страны не переспала всего с тремя мужчинами...

Чаша терпения Наполеона лопнула, и он упросил своего друга, генерала Леклерка, жениться на юной ветренице. Леклерк, одна из жертв красоты Полины, был только счастлив. Молодые незамедлительно обвенчались, а уже через шесть месяцев у них родился мальчик. Чтобы сестра не принялась за старое, Наполеон решил отправить генерала с супругой и младенцем в одну из французских колоний – на Карибы. Полина взбунтовалась, но потом оценила всю пикантность положения: отныне она жила на островах, где полно прекрасных мужчин, свободной любви и возможности купаться в удовольствиях. На островах ей не хватало одного: красивого белья и вкусных десертов.

Однако счастье долго не продлилось. Генерал заболел ма-

лярией и вскоре умер. Эксцентричная Полина полностью остригла свои роскошные волосы, превратившись в очаровательного мальчика, похоронила волосы вместе с супругом, пообещала отныне носить только черный цвет, придумала себе новое имя Роза и вернулась в Париж.

Одного случайного замечания «как тебе не идет черное», сказанного Жозефиной, супругой Наполеона, было достаточно, чтобы юная вдова вновь разodelась в шелка и принялась за старое. Но Наполеон был начеку. Обнаружив очередного любовника сестры – князя Камилло Боргезе, 28-летнего владельца огромного состояния, коллекции бриллиантов и роскошной виллы в предместье Рима, – Бонапарт уговаривает его жениться на веселой вдове. Боргезе с восторгом соглашается и буквально осыпает супругу золотом и драгоценностями. Пара живет вместе три года, Полина тайком погуливает, боясь лишиться роскоши, к которой она мгновенно привыкла, но тут, на свою беду, попадает на концерт Никколо Паганини...

А теперь о Никколо. Худой, некрасивый, с восковой желтой кожей, огромными провалами глазниц и прожигающим насквозь взглядом, с пальцами такой длины, которых просто не бывает у обычных людей, с какой-то магнетической харизмой, что заставляла женщин буквально терять сознание от внезапной страсти в присутствии маэстро, Паганини ведет такой же развеселый образ жизни, как и сама Полина. Они словно созданы были друг для друга и в какой-то мо-

мент нашлись. Возникла страсть такого накала, что окружающим казалось, будто между любовниками вспыхивают искры и молнии. Князь Боргезе, не выдержав новой открытой измены, уезжает в Париж, замок в Турине остается в полном распоряжении сладкой парочки. Паганини отправляет слуг на Сицилию, чтобы они в огромных количествах привозили кассаты – любимое лакомство его Паолетты, и занимается с ней любовью на «перинах» из сладкой выпечки. Говорят, именно этот факт из жизни музыканта и его любимой в свое время подсказал некоторые сцены режиссеру известного фильма «Девять с половиной недель»...

Паганини в полном восторге от своей новой музыки и отныне посвящает лучшие произведения только ей. Кажется, что счастье будет бесконечно долгим, однако на свою беду Паганини знакомит Полину со своим приятелем – рыжеволосым красавцем Бланджини. «С меня довольно кассаты! – заявляет Полина – Теперь я люблю сицилийские апельсины!».

Любовники расстаются, но счастье, обидевшись на них, отворачивается от обоих. У Полины обнаруживают неизвестное заболевание (как потом оказалось, злокачественное), Паганини от отчаяния женится.

Узнав о том, что она, скорее всего, неизлечимо больна, Полина решает взять от жизни все. Она устраивает роскошные балы, заваливает всю знать Турина лучшими десертами и шампанскими винами, привезенными из Франции («Вдруг я завтра умру, а у вас не будет сладкого, чтобы заесть и за-

пить слезы»), снова меняет любовников. Однако болезнь берет свое, начиная уродовать безупречное тело. Полина носит все более закрытые платья, драпирует руки и шею все большим количеством жемчужных ожерелий и браслетов, а мужчин принимает при погашенных свечах...

Но все тщетно. Болезнь наступает, тело и душа больше ничего не чувствуют, и в 1825 году Полина умирает.

О смерти возлюбленной Никколо Паганини узнает уже после похорон и невыносимо страдает. Великий музыкант одержим желанием умереть и быть похороненным рядом с могилой Полины. Вероятно, маэстро потихоньку сходит с ума. Он усыпает ее склеп пирожными и цветами, ночует у подножия надгробной статуи. Возвращает его к жизни лишь новорожденный сын...

Впрочем, Никколо, считавший, что за страсть к Полине бог лишил его разума, проживет еще довольно долго. Хотя конец его жизни и злключения после смерти войдут в историю, станут основой книг и кинофильмов... А вот кондитеры Турина станут из уст в уста передавать рецепт той самой кассаты, что стала «визитной карточкой» их города благодаря дерзким влюбленным. Они утверждают, что в Турине монахам в Пасху категорически запрещено есть кассату, ибо «монахини предпочитают есть торт, а не молиться». Рискните проверить, так ли это вкусно?

Рецепт простой, но требует некоторых навыков и времени.

**Для бисквита**

- 3 яйца
- 90 г сахара
- щепотка соли
- 100 г пшеничной муки
- 2 щепотки ванилина
- 1 ч.л. тертой лимонной цедры

### **Для начинки**

- 500 г рикотты
- 100 г сахарной пудры или по вкусу
- щепотка ванилина
- 100 г цукатов

### **Для глазури и украшения**

- 150 г сахарной пудры
- 90 мл воды
- пищевой краситель
- 150–200 г марципана (по желанию)
- 30 г цукатов, фисташек, шоколада, мармелада или конфет

В первую очередь следует приготовить бисквит. Лучше испечь его за сутки до сборки кассаты, так как ему требуется время, чтобы стать плотным и настояться. Для бисквита разделить яйца на белки и желтки в две миски и взбить миксером желтки с половиной сахара до кремообразной массы светло-желтого цвета. Белки с солью взбить отдельно до пены, затем в них постепенно ввести оставшийся сахар и

взбить до плотных пиков (сахар должен полностью раствориться).

Теперь обе массы следует соединить. Аккуратно добавить просеянную муку, ванилин, лимонную цедру и осторожно перемешать, чтобы бисквит сохранил свой объем.

Дно формы для выпечки диаметром 20–23 см застелить промасленной бумагой, бортики смазать небольшим количеством масла, присыпать мукой и выложить тесто. Выпекать бисквит в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут. Духовку не открывать до окончания выпечки!!! Пусть и затем бисквит остается в духовке еще сутки, тогда он уплотнится и с ним будет легче работать.

Для начинки рикотту протереть через сито, добавить сахарную пудру, ванилин и цукаты. Все перемешать до однородности и поместить готовую начинку на время в холодильник.

Разрезав бисквит ниткой на два коржа, поместить начинку толстым слоем между коржами, а сверху кассату залить цветной глазурью, приготовленной из сахарной пудры и воды с добавлением пищевого красителя, и украсить марципаном, который можно купить готовым или сделать самостоятельно любым из известных вам способов. Если марципан вы не любите, то подберите для украшения кассаты все, что душе угодно. В качестве наполнителей в начинке можно использовать вместо цукатов фисташки или кусочки черного шоколада.

# Торт «Татьяна»



Этот торт придумала или подсмотрела у кого-то, а потом полюбила и назвала своим именем великая русская актриса Татьяна Окуневская. На свете есть не так много женщин, чья жизнь была бы более трагична, чем ее, и в то же время столь насыщена, интересна, прекрасна. Она родилась до революции, а умерла уже в новом тысячелетии, покорила мужские и женские сердца во всей нашей стране и далеко за ее пределами. «Женщина-праздник», «женщина-улыбка» – так писали об Окуневской газеты, забывая рассказывать читателям о том, что пришлось пережить первой красавице СССР.

Девочка с малых лет проявила недюжинные лидерские качества и фантастическую жизнестойкость, ибо была дочерью не просто врага народа, а белогвардейца, который в Гражданскую войну сражался против большевиков, но затем был

«примерно» или «показательно» помилован. Она так отстаивала справедливость, что как-то, повздорив с мальчишками, была выброшена со второго этажа школы, но, к счастью, отделалась лишь легкими ушибами.

Во время учебы в архитектурном институте Татьяну заметили режиссеры и пригласили сниматься в кино. Ей не важна была слава. Ей нужны были деньги, чтобы содержать семью, но к Окуневской мгновенно пришло и то, и другое. А еще первая любовь, да такая стремительная, что семнадцатилетняя Татьяна мгновенно вышла замуж за студента киновуза Диму Варламова. Опыт оказался печальным. Красавец-баламут Варламов с первых же месяцев семейной жизни начал изменять Окуневской, пить в компаниях, не ночевать дома, а по утрам с похмелья избивать юную супругу. Таня терпела весь этот ужас, ибо ждала ребенка, но, родив дочь, тут же ушла из дома.

В 1937 году власти вдоволь наигрались с «прощенным белогвардейцем Окуневским», арестовали и практически сразу расстреляли отца Татьяны. Ее саму выгнали из театра, запретили сниматься в кино, и если бы писатель Борис Горбатов не предложил ей руку и сердце, знаменитую актрису и ее семью ждала бы просто голодная смерть.

Московские легенды гласят, что главным поклонником и одновременно злым гением Окуневской был Лаврентий Берия. Что он однажды вызвал ее к себе на допрос (точнее, на любовное свидание), но получил яростный отпор со сторо-

ны Татьяны. Она никогда не рассказывала, каким чудом в ту страшную ночь покинула Кремль живой и невредимой, зато последствия своего отказа потом испытывала еще долго. Берии был нужен только повод. И он ему представился. Лаврентий ничего не мог сделать Окуневской, пока шла война, а актриса месяцами пропадала на передовой с концертными бригадами, снималась в патриотических кинофильмах и являлась кумиром миллионов советских солдат, женщин-солдаток, вдов и матерей героев.

Но тут случилась командировка в Белград и судьбоносная встреча с югославским маршалом (а потом президентом Югославии) Иосипом Броз Тито...

Шел постпобедный, триумфальный, тяжелый, но светлый 1946 год. Группа советских кинематографистов, в числе которых была и Окуневская, отправилась в турне по европейским странам с фильмом «Ночь над Белградом».

– Господжо Танья, сегодня в вашу честь наш маршал даст званый ужин! – сообщили Окуневской в Белграде. – Яки цвете господжо воле?

– Какие я предпочитаю цветы? Любые. Но обязательно свежие, со сладким вкусным ароматом. Я цветы ем носом! – расхохоталась Окуневская.

Иосип преподнес ей вечером букет восхитительных чайных роз, на которых еще не высохла роса. Он пригласил ее на вальс и, запинаясь от волнения, на чистом русском языке сказал: «Мне пятьдесят лет. Я люблю тебя очень давно. И

я уже сегодня позвал бы тебя замуж, но моя родина и моя партия сейчас плохо смотрят на браки с иностранками. Даже если это иностранки из СССР. Но потом мы обязательно поженимся!»

– Потом – суп с котом! – ответила Окуневская, которой тоже очень приглянулся смуглый, моложавый, смешливый и темпераментный маршал.

В то время о Тито ходили легенды. Он был всегда с иголочки одет и безупречно галантен. У него было несколько жен (в том числе одна русского происхождения) и десяток любовниц, исключительно самых знаменитых и даже титулованных европейек (одной из его пассий была Лоллобриджида).

– Останься! Я подарю тебе виллу! Я построю для тебя киностудию и назову ее твоим именем!

– Потом – суп с котом! Кстати, у вас такой же длинный нос, как у Сирано! Вам не говорили? – смеясь, повторила Окуневская и улетела в Москву.

Два года подряд, выходя на поклонны после спектакля «Сирано де Бержерак», Окуневская получала огромную охапку багряно-черных роз с одной и той же белоснежной карточкой, на которой было написано два слова: «Твой Тито».

В 1948 году, став уже президентом Югославии, Тито делает все возможное и невозможное, чтобы организовать гастроли театра «Ленком» в Белграде. Он не скрывает от Берии, который должен подписать разрешение, что хочет сде-

лать предложение Окуневской. «Театр полетит на гастроли, – сообщают актрисе, – если не полетите вы!» Она решает остаться, чтобы друзья смогли увидеть мир. В ту же осень Окуневскую арестовывают за агитацию и пропаганду и после года одиночной камеры в тюрьме, где великую советскую кинодиву подвергают всяческим пыткам и унижениям, народной артистке СССР дают десять лет лагерей в казахском Джесказгане.

Больше пяти лет Татьяна Окуневская провела в лагерях, выполняя самые тяжелые работы, терпя голод и жестокость, не надеясь выйти на свободу живой... Ее переводили из лагеря в лагерь, ужасы которых так и не смогли сломить ее гордый и сильный характер. После смерти Сталина, холодным летом 1954-го, Окуневскую амнистировали, и то лишь потому, что все доктора, которые наблюдали заключенных, вынесли однозначный вердикт – «ей не выжить!». У Татьяны были такие колоссальные проблемы со здоровьем, что уже даже московские цивилизные медики категорически запрещали ей принимать любые лекарства, ибо каждый препарат мог спровоцировать обострение любого иного заболевания.

– Ну, значит, буду есть хлеб и сахар, – отшучивалась несломленная Окуневская. – А если надоест – придумаю торт имени самой себя и стану печь его каждый день!

Татьяна вернулась в родной «Ленком» и даже на родной «Мосфильм». Однако отныне ей давали возможность играть только отрицательных персонажей. Хорошим тоном счита-

лись и насмешки над бывшей всенародной любимицей.

— Черт подери! Попроситься, что ли, обратно в лагерь? — иронизировала над своей судьбиной Таня в разговорах с дочерью. А потом надевала на безукоризненно красивое лицо дежурную улыбку и выходила в мир...

С президентом Югославии они больше никогда не встретились. Замуж Окуневская тоже больше не выходила. «От меня, как от Христа, трижды отреклись: два случайных мужа и один не случайный, но сильно платонический любимый», — шутила она и пекла для друзей торты.

Гениальная русская актриса встретила новое тысячелетие и ушла на радугу, оставив нам здесь, на земле, десятки великолепных женских ролей и смешной рецепт торта своего имени. Смешной — исключительно по ее формулировке. Торт просто великолепен! Убедитесь сами.

### **Для теста**

- 250 г меда
- 150 г сахара
- 1 яйцо
- 5 ст.л. сливок
- 80 г сливочного масла
- 1 ч.л. гашенной лимонной соды
- ½ ч.л. молотой корицы
- 600 г пшеничной муки

### **Для пропитки**

- 30 г сливочного масла

- 100 г сахара
- 100 г брусники, клюквы или черной смородины

### **Для крема**

- 50 мл воды
- 1 стакан сахара
- 250 г нежирных сливок
- 5 ст.л. манной крупы
- 250 г сливочного масла
- ¼ ч.л. ванилина
- 1 лимон

Приготовить тесто. В алюминиевой кастрюле смешать все ингредиенты, кроме муки. Для равномерного смешивания мед должен быть жидким, а масло – подтаявшим. После смешивания кастрюлю нужно поставить на огонь и добиться устойчивого кипения при постоянном помешивании. Когда масса станет пышной и поднимется пенной шапкой, огонь выключить, а в остывшую массу добавить просеянную муку. Тесто месится легко и получается гладким и эластичным.

# 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.