

Наталия
Малич

ОТ ПРАЗД НИКА

сценки
семейной жизни
в блюдах и
картинках

ДО ПРАЗД НИКА

Кулинария. Есть. Читать. Любить

Наталия Малич

**От праздника до праздника.
Сценки семейной жизни
в блюдах и картинках**

«ЭКСМО»

2021

УДК 641.55
ББК 36.997

Малич Н. А.

От праздника до праздника. Сценки семейной жизни в блюдах и картинках / Н. А. Малич — «Эксмо», 2021 — (Кулинария. Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-107504-0

Чего ожидает девушка, когда собирается выйти замуж? Казалось бы, тихого уютного семейного гнездышка. Каково же было удивление Наталии Малич, когда ее замужество оказалось погружением в огромную неугомонную семью, обожающую застолья и праздники всех сортов. Одних дней рождения на все лето! Как в этой ситуации не превратить свою жизнь в бесконечное стояние у плиты и научиться наслаждаться праздниками? Как и чем вкусно и легко накормить толпу любимых людей? Как усадить разные поколения за один стол и не сойти с ума? Ответы на эти, казалось бы неразрешимые вопросы, найдутся в этой книге. Прочтите ее и вы вернете себе давно забытое желание регулярно пировать всей семьей. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-107504-0

© Малич Н. А., 2021
© Эксмо, 2021

Содержание

Знакомство	9
Баклажаны в микроволновке	10
Общежитие почти как «имени монаха Бертольда Шварца»	11
Самый вкусный салат из помидоров и огурцов	13
Еврейский салат	14
Пеленочка	15
Куриные грудки от Ярослава	16
Мешанина	17
Мэдл	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Наталия Малич
От праздника до праздника
Сценки семейной жизни
в блюдах и картинках

Серия «Есть. Читать. Любить»

В оформлении обложки использованы иллюстрации: Mary Frost / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

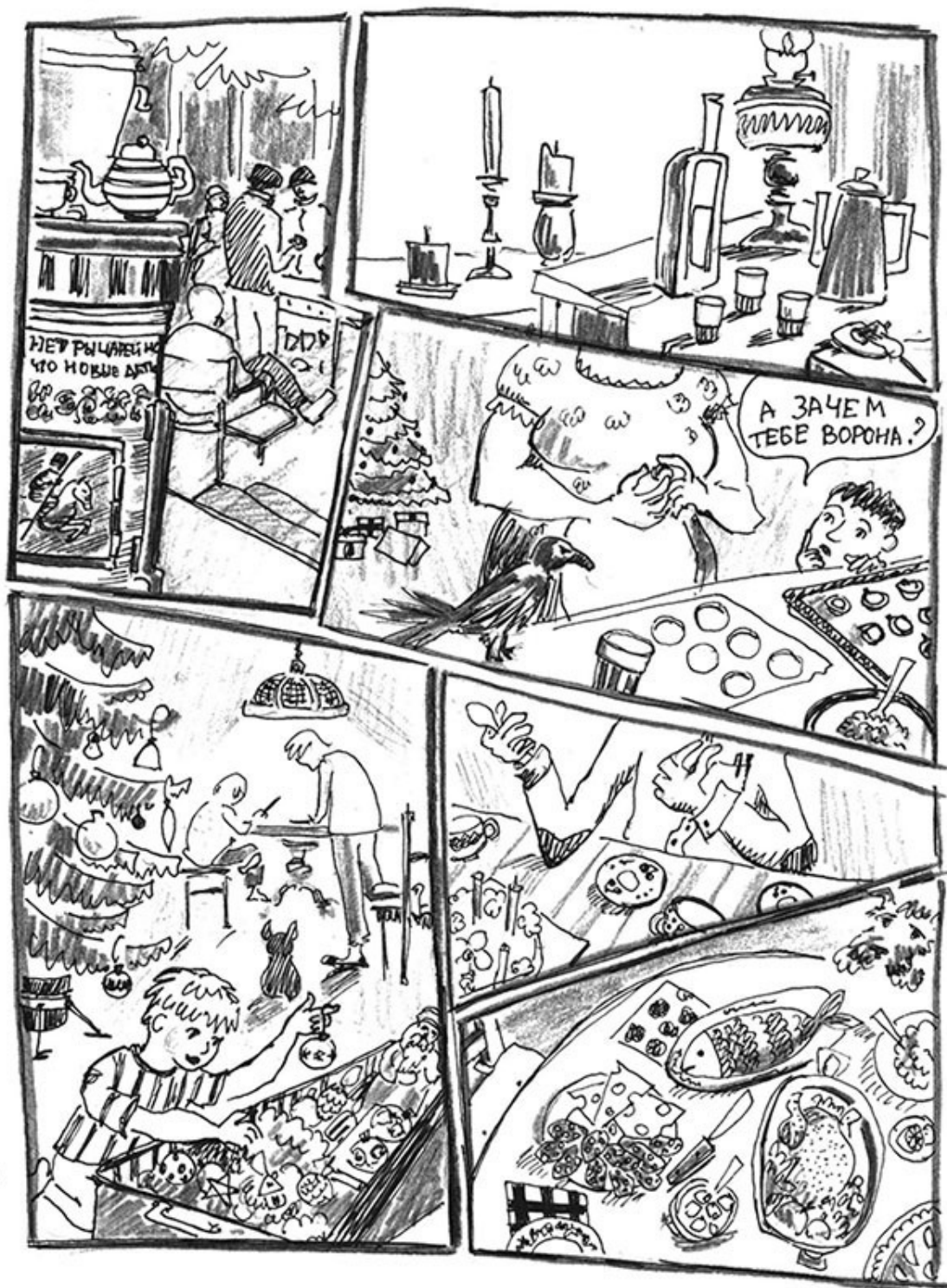
Автор благодарит за помощь в создании книги Дмитрия Малича, Ольгу Киангели и Федора Веселова

© Малич Н. А., текст, 2021

© Малич К. М., иллюстрации, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

* * *



Маме, которая меня отпустила и осталась дома



На даче родителей моего мужа, где на семейные праздники собирается вся семья, есть самоварный столик. Он был выпилен прадедом из цельного куска ствола дерева в виде своеобразной печки-буржуйки. Прорезанные в дереве ящики закрываются старыми печными дверцами с узорами, которые прадед забрал из квартиры, где жил после войны, дав им таким образом вторую жизнь. По кругу ствола идет надпись, услышанная им где-то фраза: «Нет новых узоров на дверцах печных...» На верхнем торце бревна прибит толстый лист железа. Лист проржавел, но на нем угадывается написанный когда-то дедом масляными красками праздничный натюрморт – керосиновая лампа, чайник, бутылка и рюмки.

Не знаю про праздники... – это сложное дело. Семейные – особенно. Лучше всего стихийные встречи... И потом, как человек из стороннего наблюдателя вдруг превращается в организатора, начинает приглашать, угощать, занимать время приличных людей?.. Встает на этот непростой путь. Неясно. Что за самонадеянность, право?..

А разве не достоин обычный день статуса праздника?!

Скажу честно, я вообще не умею устраивать праздники. Нет у меня этого. Мы с мамой всегда предпочитали качественный общепит домашнему застолью. Но нас было двое, а друзей

у нас на двоих было немного. Никакой готовки в промышленных масштабах. Один «Еврейский салат» чего стоит!..

При этом я люблю готовить, люблю продукты и свою кухню с посудой.

А дети мои, напротив, любят праздники – хлебом не корми, чтобы все пришли и было весело. Все наши любят собираться. Всегда любили. Поэтому застолья у нас – дело обычное.

Знакомство

Я живу в Петербурге чуть больше десяти лет. Переезд из Москвы не был спланирован, а скорее был принесен течением жизни.

Следуя велению сердца, я готова была отправиться даже на край света. Оказалось, край света чуть ближе. Не то чтобы я «поехала за мужем и испортила ему всю каторгу» – думаю, нет... хотя... надо уточнить.

У нас с мужем была дилемма: остаться в Москве или переехать в Петербург, благо профессии позволяли работать удаленно. Я – журналист, он – художник. Познакомились, понятно, в Москве, где получали второе высшее. Такой вот забулдыжный замес.

Секретарь, принимавшая у меня документы для поступления, спросила: «Вы с братом поступаете?» Я, конечно, очень удивилась, потому что никакого брата у меня отродясь не было. Тогда она взяла ведомость и пальцем показала мне строчку с такой же, как у меня, фамилией и отчеством, только имя было мужское. Я, порадовавшись совпадению, благополучно об этом забыла. И только через полгода я познакомилась с Лешей, он же псевдобрат, он же будущий муж. Как-то не случилось до этого пересекаться... Потом оказалось, что дни рождения у нас тоже совпадают! Но не подумайте, пожалуйста, что мы разлученные при рождении близнецы – нет! Я проверяла. Точно. И, учитывая все это, а также некоторые другие совпадения, касающиеся наших мам и детей, о коих речь пойдет позже, как тут не подумать о вмешательстве судьбы?.. Но не тогда, осознание пришло по прошествии лет.

Тогда же мы думали об искусстве в большей степени, чем о чем-нибудь другом вообще. И, конечно, никто из нас не думал о пище обыденной, калорийной. Гастрономия появилась в моей жизни много позже и заняла свое вполне определенное место. Но обо всем по порядку.

Мы, молодые, а некоторые не очень, студенты, питались исключительно пищей духовной. И, не поверите, этого хватало для счастья! Часть однокурсников жила в легендарном общежитии для кинематографистов на окраине Москвы. А местные, то есть мы, к ним захаживали. И то время, проведенное не только в альма-матер, но и в общежитии, надо сказать, легло в основу многих лично у меня сформировавшихся вкусовых привычек и убеждений.

На этаже, где была комната моего мужа, не было кухни, поэтому он с соседями, чтобы не спускаться на кухню этажом ниже, готовил все блюда – от пельменей до макарон – в комнате в микроволновке. Когда я впервые у них оказалась, это был день экспериментов с баклажанами. Они пытались запечь их целиком в качестве изысканной закуски, но баклажаны взорвались в печке как раз в тот момент, когда я зашла. Впоследствии рецепт был отработан, с него и начались наши совместные гастрономические интересы.

Баклажаны в микроволновке

Среднего размера молодые баклажаны – 500 г

Подсолнечное масло – 2 столовые ложки

Сливочное масло – 1 чайная ложка

Чеснок – 4–5 зубчиков

Соль и перец – по вкусу

Баклажаны моем и вытираем насухо. Нарезаем в длину ломтиками толщиной около 0,5 см. Стекланную емкость для микроволновки смазываем маслом. Выкладываем в емкость ломтики баклажан. Поливаем подсолнечным маслом. Нарезаем тонкими кружочками чеснок и выкладываем сверху на баклажаны. Солим, перчим. Накрываем крышкой.

Готовим в режиме 600 ватт – 12–15 минут.

Общежитие почти как «имени монаха Бертольда Шварца»

Общежитие будущих кинороботников представляло собой высокое здание с длинными коридорами со множеством дверей внутри. Это царство творчества и алкогольных паров обычному человеку не показалось бы столь притягательным, как тем юным студентам, не по возрасту, а по мировосприятию, которые законно занимали свои комнаты, сдав специальные экзамены и пройдя по конкурсу. У них было обостренное чувство собственной значимости – они поступили, они будущие режиссеры и без пяти минут лауреаты «Оскара»! Были и те, кто более спокойно относился и к жизни, и к себе. Было немало великовозрастных студентов, довольно состоятельных мужчин, которые не хотели снимать отдельное жилье ради студенческого быта, общения, тусовки!..

Студенческий быт – то, что объединяло их всех. Например, будущий режиссер Сойкин отказывался убираться в своей комнате, потому что приехал учиться, а не подметать полы. За год его нахождения в комнате там собралось столько пыли, что ее брали для съемок декорации заброшенного дома с привидениями.

А еще у студентов была взаимовыручка. Если кто-то не ночевал в своей комнате по какой-либо причине, то можно было, предварительно договорившись, позвать на его место другого человека, гостя, который сначала засиделся допоздна, а потом не успел на метро. Если не у одного, то у другого место всегда найдется.

Мой будущий муж жил в комнате-пенале с тремя кроватями. Их обладатели появлялись на своих местах когда хотели. Точно о них мало что было известно. Один, кстати, будущий сценарист, как говорят, торговал кошачьим кормом и часто ночевал в Малаховке. Второй, будущий продюсер, был вообще загадочной личностью: его видели всего один раз, когда заселялись, по фамилии он был Шорохов. Когда он пропал, то студенты единодушно решили, что он разведчик и отправился в горячую точку мира. Таким образом, две кровати пустовали.

В это самое время проездом в Москве был мой будущий свекор Ярослав Александрович. И случилось, что он не успел на ночной поезд в Петербург. И позвонил сыну. И тот сказал: конечно, пап, переночуй у меня – две койки пустые! Решив все формальности с комендантом, Ярослав Александрович поднялся в комнату-пенал.

В общем, комната была неплохая, светлая, с большим окном на оживленную улицу, по которой ходил трамвай номер 26, и от этого тряслась чашка на столе. А во дворе, примыкающем к нашему, было общежитие студентов-химиков, где по вечерам танцевали лезгинку и стреляли в воздух будущие химики из Дагестана и Чечни.

В такой тихий вечер Ярослав устроился на студенческой койке торговца кормом из Малаховки, подоткнул подушку и уснул. Он проснулся от грохота падающих тел, сильных толчков в спину, запаха спирта и шепота: «Ни-че-ни-че... все поместимся...» Он грузно перевернулся на другой бок, но никого рядом уже не было. Ярослав не стал проверять и уснул снова.

Наутро, когда рассвело и зазвенел трамвай номер 26, он проснулся и увидел следующую картину: на полу, свернувшись калачиком и обняв бутылку коньяка, спал будущий сценарист, которого в эту ночь прогнала зазноба из Малаховки и он явился на свое законное место в общежитие. Но и тут его прогнали. На койке у окна спал неизвестный мужчина в ботинках, куртке и шапке. Мой будущий муж безмятежно спал на своем месте, ничего не подозревая.

– Ну, у вас тут настоящее общежитие монаха Бертольда Шварца! – хмуро проговорил Ярослав в полный голос, вставая с кровати. – Попробую успеть на утренний!

Мужчина в шапке и сапогах, спавший у окна, на шум приоткрыл глаза – это был сам разведчик Шорохов, который тоже вернулся в общагу в эту роковую ночь!

Можно по-разному относиться к жизни в такой коммуне, но одного у ее обитателей точно не забрать – это веселья и радости от общения друг с другом. Дружеские посиделки, окутанные разговорами о прекрасном и высоком, заканчивались порой обыкновенными попойками, и это лишний раз доказывает, что ничто человеческое не чуждо творческой натуре.

Однажды сценарист – торговец кормом привез коньяк из Малаховки. Целую канистру. И пригласил всех попробовать «отличного коньячку». В закутке перед их комнатой собралась толпа режиссеров, актеров и сценаристов с продюсерами, желающих попробовать знаменитый малаховский напиток. Дегустировали по очереди: одни, попробовав, отходили, подходили новые и так далее. В итоге у стола осталась группка, которая уже никуда не двигалась, а тихо разговаривала.

Мой муж, писавший что-то для учебы в комнате, в дегустации не участвовал. Он руководствовался известным постулатом своей бабушки Эльвиры, академика-гляциолога, лауреата Государственной премии СССР: «Под лежащий камень вода не течет». Есть еще ряд главенствующих принципов Эльвиры Борисовны, но о них мы еще вспомним.

Достойный внук своей легендарной родственницы, целиком и полностью впитавший семейные ценности, своим единоличным поведением раздражал некоторых будущих кинематографистов. В частности, режиссер Шамсуддинов произнес: «Как так можно, слушай, все сидят, а ты пишешь, нехорошо. Понятно, что это надо, но это тоже надо. Иди к людям, пожалуйста».

Ласковый киргизский призыв сработал. Но не по слабости характера пошел к ним Алексей. Нет, он, как человек твердый и негибкий, держался до последнего. Но так бывает, когда почти все сделал, устал и хочется отдохнуть.

Как потом рассказывал мне Леша, это был совсем непримечательный по вкусовым характеристикам малаховский самогон, обладавший огромной опьяняющей силой. В результате чего поучаствовавший-таки в дегустации Леша проснулся в ванной на полу в луже крови. Нет, не подумайте, никакого криминала. Просто он пошел в ванную, голова закружилась, в глазах потемнело, упал, ударившись лицом о раковину, и сломал нос. «Лежу в крови, – говорит, – и думаю: вот я сейчас умру, а предложение Наташке так и не сделал».

В общежитии будущих киноработников я была несколько раз. Однажды по случаю моего прихода Леша сварил пельмени и сделал салат из помидоров и огурцов со сметаной. Пельмени были магазинные, самые дешевые. Но это были самые вкусные пельмени и салат, которые я ела в своей жизни. Этот салат муж до сих пор готовит, правда, иногда.

Самый вкусный салат из помидоров и огурцов

Помидоры – 500 г

Огурцы – 500 г

Оливковое масло, настоящее на перце, – 2 столовые ложки

Сметана – 2 столовые ложки с горкой

Соль – по вкусу

Нарезаем помидоры и огурцы крупными ломтями.

Добавляем оливковое масло. Заправляем сметаной. Солим.

После случая с носом я поняла, что, наверное, в общежитии хоть и хорошо, но дольше оставаться не стоит – хорошего-то понемногу. И Леша переехал в нашу небольшую квартирку на Юго-Западе Москвы.

И в помолвку нашу мы пили шампанское и заедали его «Еврейским салатом».

Еврейский салат

Яйца – 6 штук

Репчатый лук – 6 штук

Растительное масло – 1 столовая ложка

Майонез, соль, перец – по вкусу

Варим яйца. Режем лук полукольцами и обжариваем до золотистого цвета. Мелко режем яйца, перемешиваем с обжаренным луком. Солим, перчим, заправляем майонезом.

Вот такой вот минимализм.

И мы решили пожениться через год, когда учебу закончим, экзамены сдадим и дипломы получим. В общем, как настоящие комсомольцы, которыми мы никогда не были.

Пеленочка

Ярослав, мой свекор, очень часто работает в Москве и поэтому почти всегда снимает там квартиру. Очередные московские заказчики сняли ему жилье, в котором он практически не появлялся, потому что много ездил по делам нового проекта. Квартира по большей части пустовала, и мы с Лешей решили переехать в нее, благо она была попросторней нашей с мамой.

Кстати, свой холостяцкий быт в съемной квартире Ярослав довольно лихо обустроивал и нас еще учил. Например...

Куриные грудки от Ярослава

Куриные грудки – 3 штуки

Репчатый лук – 1 головка

Растительное масло – 2 столовые ложки

Куриные грудки промываем, вытираем, солим, перчим и оставляем, чтобы они стали пахнуть перцем. Разогреваем растительное масло в сковороде. Кладем грудки на сковородку и ставим на сильный огонь на 2 минуты. Переворачиваем, уменьшаем огонь, посыпая грудки нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком.

Закрываем крышкой и так держим 10 минут на маленьком огне.

Подается с прославленным салатом «помидоры-огурцы», приготовление которого мой муж Алексей унаследовал от своего отца Ярослава.

Квартиру новую мы любовно называли Пеленочкой в честь хозяина по фамилии Пеленочкин.

Московская Пеленочка, названная хозяином «горячим пирожком», который нам удалось ухватить на рынке московского арендного жилья, была очень холодной квартирой. Ее хозяин все сильно приукрашивал. Задувало из всех щелей. Дуло по трубам и в стенах. Было слышно, о чем говорят соседи и даже как выходят из туалета. Но ничего. Нам было тепло друг с другом. Мы написали сценарии для своих дипломов, сняли дипломные короткометражки. Съемки Лешинной проходили прямо в квартире: он построил там декорацию дворницкой с окошком. Но Пеленочкин об этом, конечно, ничего не знал...

Тогда самым моим любимым занятием было смотреть, как Алексей готовит. Это было какое-то невыразимое блаженство, до мурашек. Или мне просто нравится смотреть, как работают другие? Или мне просто нравилось, как конкретно этот человек режет, переставляет, включает, присматривает, мешает, дуэт?

Да, тогда на это было время. Это была другая жизнь, в другом режиме, на другой скорости... Сейчас Леша из-за занятости готовить перестал, лишил меня возможности наблюдать. «И целыми днями она одна у мартена», – это я про себя много лет спустя, то есть сейчас.

Мешанина

– Мама, что едим, мама, что едим, мама-а-а-а, что еди-и-и-им? – услышала я сквозь сон и сразу подлетела над подушкой, потому что оба ребенка синхронно, как в бассейн, прыгнули со стула на мою кровать.

– У меня выходной, я сплю, – подскочила я в бешенстве и выгнала детей из комнаты, – просите папу, – крикнула я вдогонку, закрывая дверь, выбрасывая следом детские тапки.

Как ни странно, меня оставили в покое.

Когда, выспавшись, я вышла на кухню, то увидела следующую картину: муж в наушниках сидит с ноутбуком за столом, усыпанным крошками и заставленным грязными тарелками, дети в наушниках уткнулись в планшеты, причем один ребенок в майке и без штанов стоит в кресле на голове и смотрит планшет вверх ногами, а второй в пижаме лежит на полу в коридоре (единственное место у нас, где пол с подогревом) рядом с опрокинутым мусорным пакетом. На полу разлит уже подсохший липкий компот, и все усеяно тертым сыром. На плите – пригоревшая и исцарапанная сковородка и оплавленная пластмассовая лопатка, рядом, извергая столб пара, кипит чайник. В раковине – пустая банка из-под сгущенки и три ложки в ней.

На мое появление никто не отреагировал.

– Где твои штаны? – спросила я гневно, вытащив планшет у ребенка, стоящего вверх ногами.

– Под ванной.

– Вы умывались?

– Не-е-е.

– Вы кашу ели? – подняла я второго ребенка из мусора.

– Не-е-е.

– А что ели?

– Мэдл.

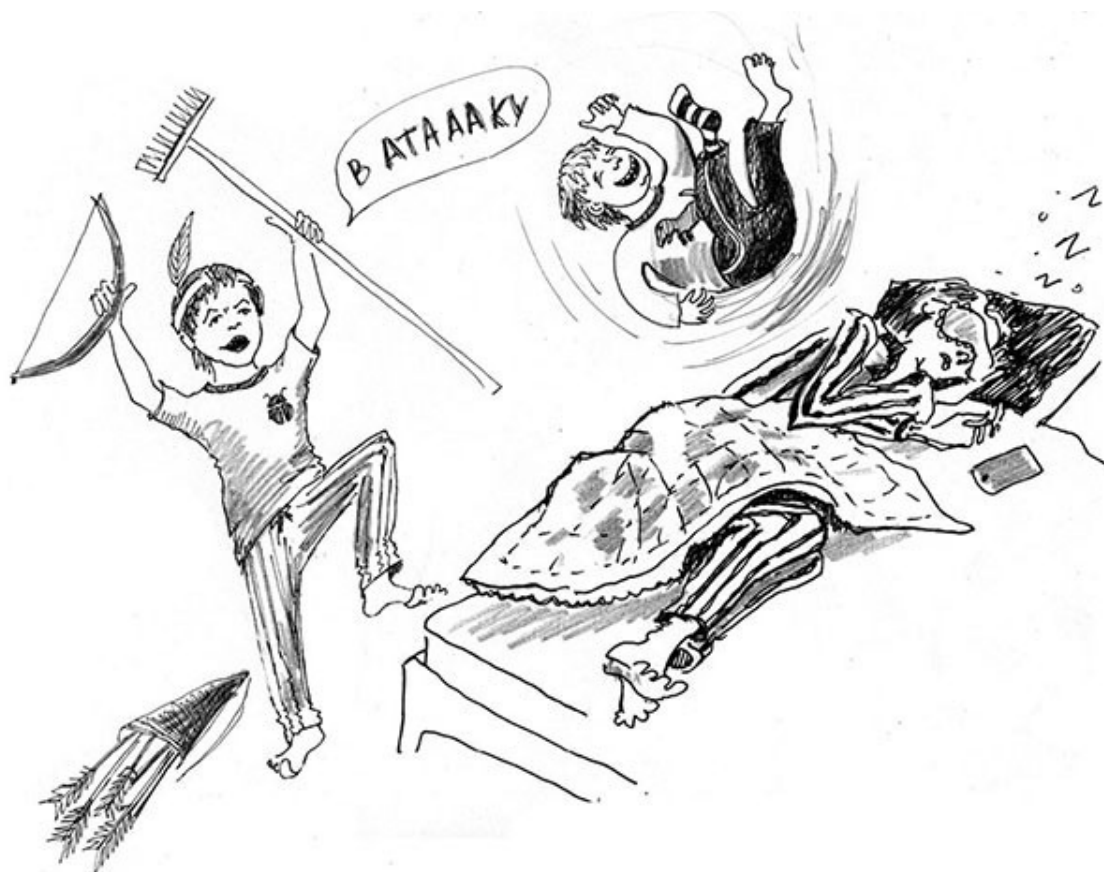
– Что?

– Мэдл.

Так, неизвестно почему, называет свой фирменный завтрак мой муж, который он решил неожиданно приготовить благодаря длинным выходным.

Слова «мэдл» нет. Его придумал Леша. То есть он почему-то решил, что оно есть в английском языке и означает «мешанина», хотя прекрасно на английском изъясняется. Отчасти он был прав. Один из альбомов «Пинк Флойд» называется «Meddle» («Вмешательство»). Вероятно, такой вывод был навеян его музыкальными вкусами.

Так или иначе, мэдл-мешанина – это сытная яичница, напоминающая шакшуку.



Мэдл

На сковородку с разогретым маслом бросается все, что, как вам кажется, сочетается с яйцом. Как правило, это картошка и котлета, или кусочки мяса, или сосиски, оставшиеся от ужина. Туда же можно порезать (но не в сковороде!!) помидор или любой лук, чеснок. Посолить, поперчить. Перемешать и пережарить немного. Эту мешанину заливаем яйцом. Количество яиц определяется размерами сковородки. Солим и перчим. В готовую яичницу обильно трем или просто нарезаем сверху сыр. Ждем, чтобы он немного расплавился. Для этого даже можно закрыть сковородку крышкой! Но совсем на чуть-чуть, а то желтки пропекутся, затвердеют, и яичница многое потеряет.

Из того, чем еще кормил меня Леша в Пеленочке, я запомнила несколько рецептов. Это были: рыбный суп с перловкой на обед, картошка с чесноком в духовке или рыба по-польски на ужин и салат «помидоры-огурцы» – как без него!

Оказалось, что все рецепты древние – так готовила еще его прапрабабка Гертруда Карловна Струппе, немка со шведскими корнями.

Она родилась в Варшаве, ее отец был главным инженером Варшавской железной дороги, а когда началась Первая мировая война, семья по этой самой дороге переехала в Россию, под Петроград, в Стрельну.

Когда фашисты захватили Стрельну, Гертруду, одну из немногих, пощадили и отправили эшелоном в Германию прислуживать в богатом доме. Она свободно говорила по-немецки и вообще была хорошо образованна. Благодаря этому она осталась жива. После освобождения Европы советскими войсками прабабка Гертруда вернулась в Ленинград, к семье.

Почти все послевоенное время они жили на площади Льва Толстого, на седьмом этаже доходного дома без лифта в маленькой однокомнатной квартирке.

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.