

Елена Антонова

Домострой Энциклопедия

СОДЕРЖИТ

НЕЦЕНЗУРНУЮ

БРАНЬ

18+

Елена Антонова

Домострой

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Антонова Е. Г.

Домострой / Е. Г. Антонова — «ЛитРес: Самиздат», 2019

Сборник кулинарных рецептов с необходимыми лирическими отступлениями, написанный по заказу моих детей. Содержит нецензурную брань.

Елена Антонова

Домострой

А

А какого дьявола!?! А – моя любимая буква, она практически во всех моих любимых словах. Если в некоторых из любимых ее нет, то это или ирония, или смешное недоразумение. Все остальные слова я не люблю.

Автономность – главное правило здоровой жизни. Чем меньше ты связан (а) с окружающим социумом, тем сильнее твоя планета/вселенная (зависит от развития) со всеми ее спутниками/созвездиями.

Автономность – это возможность не просто находить съедобные корешки, но и культивировать их, невзирая на погодные катаклизмы и экономику – выкидыш политики.

Авторитаризм в разумных пределах очень полезен.

Особенно, когда много разнонаправленных, но объединённых социумов в твоей вселенной.

В таком мире всегда возникает Авторское право, законно или нет, его необходимо уважать.

А – алфавит. Казалось бы простая херня. Но вдруг твои самые важные люди и ты сам выбираешь для проявления самых разных эмоций несуществующие в нашем алфавите буквы. Очень условно их можно написать как – эээээ, уууооу, хаммм, тьююю, аиоь. Они не так просты, они значительны. Их много. Но ни одна тварь не заморочилась добавить их в алфавит

А – а есть ли в погребе компот? А надо переделать его к чертовой матери, А тогда компот будет подконтролен и все будет на своих местах, и А ступеньки отшлифуются машинкой, а из домика дядюшки Тыквы притащатся нужные материалы и прикрепятся специально купленными болтами. А и заодно и благоустроится (смотри Б), и заставится приятненько (смотри К), и утеплится стена (смотри, привезти, блядь, теплофола).

Аааа! А еще детей необходимо всех воспринимать с момента их рождения как личность. Подробнее в З и Е.

Авокадная паста на поджаренную булочку к яйцу–пашот: смешно разрезаешь пополам спелый авокадо или два (я всегда выбираю два), если он правильно спелый и приятно шупается пальцами, как будто там вареная картоха внутри, то ты получишь сейчас кайфец: разрезаешь его – сучку – во экватору. Разводишь на две части: одна не интерес – сама сдалась, в другой живет жирная неуправляемая косточка. Но ты – из наших, ты – крутяк. Вонзаешь (прямо как в детстве в ножичках) ножик в брюхо косточки и красиво вынимаешь его. Если умеешь, можешь вернуть это пару раз по бокам, как револьвер, дунуть на ствол и положить к карман, и потом надо в помойку, когда зрители уйдут. Но считается, что можно из этой... из этого косточки... короче, вырастить город-сад.

Сразу скажу – живых свидетелей не знаю, бабушка что-то растит, но к моменту листьев, никто уже не помнит, то ли дьявол это, то ли бык, то ли буй...

Берешь количество яиц по количеству завтракающих – штук шесть, семь или двенадцать в нашей вселенной, сразу же готовишь милочку-мисочку с аккуратно разбитым яйцом и все держишь под контролем, как мафиози: остальные суки-яйца не должны раскатываться по твоему крошечному столу, угрожая ломануться вниз и быть бездарно с одолжением сожранными псами, которые нихуа тебе не соратники, а тупо попрошайки.

Варишь в удобнейшем ковшике, – чтобы ладошка улыбалась, когда его берешь, – воду с солью покруче и уксусом (2–3 столовой ложки), а когда начинает кипеть, вот той деревянной ложкой из М., ее обратным концом, создаешь в кипятке фактически черную дыру, куда всех засасывает, когда твоя волшебная водичка запузырилась (испытывая при этом восторг бунтарства: против часовой стрелки патамушта).

И льешь тута из мисочки яйцо, которое не проебано тобой бездарно на полу, а аккуратно разбито в мисочку. Варишь его три минуты, шумовкой снимаешь, на ней же кладешь на тарелочку, чтобы вода вся стекла.

На сковороде, которую давно, кстати, пора выкинуть, без масла, без объявления войны, вообще без нихуа, жарить булочку печальную. Даже подсушиваешь ее до золотистого, но чтобы тварь внутри была мягкая капризная.

А – авокадо вынимаешь из половинок столовой ложкой. Получится только в одном случае. Если ты не лох. Потому что если ты лох, ты непременно умудришься купить авокадо, вместо которого можно было бы смело купить брюкву какую-нибудь, только дешевле: можешь отбойным молотком его чистить и прикидываться счастливым. По итогу все тупо выбросишь, поэтому не трать время – сразу сходи на помойку.

А – а вот если ты купил мягкое авокадо – ложкой вынется, будто ты повелитель вселенной. И тогда останется еще на маску для лица. Остальное ты пожамкаешь вилкой или блендером, фигнешь туда соли, перцу и безрассудно выжмешь лимон. А потом будешь мазать это на булку.

Умный человек еще поджарит к этому грибов-помидоров-сосисок.

А подсохшее, но горячее (извернись вот) яйцо нужно положить на булочку под небольшим наклоном, посолить и поперчить и подрезать ножом самую драгоценную часть, чтобы потекло на нее и дальше на тарелку.

Вот и вся, пожалуй глава с буквой А.

Ну и дитя Алиса, которая заложила основу этой книжки.

Б

Благополучие и бардак вещи не совместимые. Не путай бардак и беспорядок. Бардак легче закопать или закатать а асфальт, чем с ним справиться.

Бардак равен слабоумие.

Беспорядок равен безумие.

Только дурак не поймет разницы.

Когда в твоём комодке скомканные ношенные сегодня носки перемешаны с выглаженными маминными руками чистыми трусиками – это стыдно. Это бардак. И ты можешь только надеяться, что успеешь это ликвидировать, пока ящик случайно не открыл «не ты».

Когда в твоей сумке фольга от жвачки перемешана с убежавшими из недозакрытого кошелька монетами, вымазанными выдавленным случайно тональником и крошками табака, а ты во всем этом пытаешься найти год назад даденную тебе таким же сумасшедшим дисконтную карточку магазина «чаек и прочие колониальные товары» – это однозначно бардак.

Еще золотить кисти своих занавесок на обоих окнах своей крошечной квартиры и ставить посреди своего поместья в сорок два квадратных метра кожаный диван, а на непутевой крохотной кухне покрывать мебель ламинатиком под мрамор и держать в ней вилки с сусальными павлинами на ручках – вот это вообще квинтэссенция бардака, вообще пик его, фантазмагорическая победа бардака над твоим мозгом в сорокаквадратнометровой твоей вселенной. Ну а если ты у лифта еще поставил золоченых львов, а у подъезда – гигантского лебедя из автомобильных шин с помойки и подсолнух из пластиковых бутылок с дебильным лицом, тогда твой завоевавший мир бардак обширнее.

Бардак – от дикой крови. Катись в свои степи и устраивай там бардак со своими конями. Интернет тебе тогда на хер не надо, попросайка. Жри там свою конскую колбасу с сагандальей.

Беспорядок – штуковина от тонкой душевной организации.

Когда ты среди косметичек, ключей, документов, молотков и клепочников ловко находишь полосатую скрепочку. А она как раз сейчас и очень по делу, и понтовая она такая, главное. И никуа не мелкая. Да и пусть бы ты ее с паспортом случайно выловил. А как-будто намеренно ловко приготовил и достал!!!

Что касается благополучия – это, конечно, беляши: берешь пол спичечного коробка свежих дрожжей, если ты неисправимый лентяй, как я, то твоим свежим дрожжам года полтора в морозилке, ну хоть разморозь их до мерзкого их состояния. Кидаешь их в теплую, почти горячую воду, подбеленную молоком. Даешь им поесть сахара пару столовых ложек и муки до состояния жиденькой тянучки. Примерно на полчаса.

В каждом доме, где обожают вкусно поесть, должна быть хорошая мясорубка. Доставать ее на рабочее место одно удовольствие.

Берешь хорошую светлую говядину, кусок вкусной жирной свиньи из мясного кольца какого-нибудь (кольца-брошки, хихихи). Небольшую луковицу, горбушку белой булки, вымоченной в молоке и все это (включая молоко из плоски с булкой) пару раз пускаешь в мясорубку. Если ты умница, то мясо будет маленько подморожено. (Иначе замонаешься вынимать половину из мясорубки).

Весело добавляешь туда яйцо, чуть больше соли, чем надо, и красного острого перца. И полстакана теплой воды. И больше вообще ничего никогда, даже если какая-то магнетическая тетя по телевизору скажет, что вот еще шишки можжевельника или тертую морковку. Это все от лукавого.

Оставайся сильным человеком, меси рукой то, что велено, и пробуй на вкус, несмотря на сырое мясо. Это должно быть вкусно, чего бы там ни было.

Если нет – досоли.

Все, ну абсолютно все нужно тискать руками. И пробовать все пальцами. Как только в твоей руке появится ложка – пиздец всему: ты готовишь невкусно.

Руками и уговорами делается то, что никогда не повторить, даже если ты каждый день это делаешь.

Вернемся к твоей квашне. Она стоит в теплом месте и придуривается, как трехмесячный младенец – пузыри там всякие и ухмылочки.

Гони из-за стола всех бездельников. Поставь в сторонку свой стаканчик с вином, скатай на угол скатерть – тебе нужен толстый гладкий стол для победы.

Добавь в опару щепотку соли, глупое яйцо и пару столовых ложек растительного масла. Еще несколько хлопьев холодного сливочного масла и столовую ложку манки. Вот эта смешная крупа сделает твое тесто мягким на несколько дней, представь себе!

Как в жизни какой-то козел сказал тебе, что ты молодец. И ты понимаешь, что и козел, и не искренне сказал, да и ты не молодец. А дня три-четыре не портится удовольствие. Причем, сука, чем козлинее козел, тем дольше держится эффект.

А еще чайную ложку крахмала. Вообще не знаю, зачем. Для силы, наверное.

Ну и мука. Полюби сито, ей богу, надо. Вся эта мука должна приходиться туда через сито.

Давай верить в миф, что всем в этом мире заправляет эфирный бог (толстый розовый приятный чистенький летучий чувак).

Короче, бери сито и трясись через него муку в тесто. И размешивай.

Пока не поймешь, что пора уже насыпать муку на стол твой толстый и мять все-все руками, добавляя муки, пока оно не станет ручным. То есть и к столу не липнет, и к рукам, но и податливо до омерзения. Липнет уже, но как человеческое отродье то есть.

Важно. Оно не должно быть в холоде, ни стоять, ни вертеться.

Когда наступит чувство счастья от общения с тестом, не убирай муку. Попачкай ей стол, возьми деревянную скалку и начинай отрывать от теста колобков в ладошку.

Катаешь их совсем немного, как маленькое блюдце. То есть, чтобы управлялось рукой твоей левой (а наши левши – правой), на которую ты этот блинчик положишь. В середину кладешь толстую столовую ложку фарша и другой рукой делаешь такие чудеса, ну как я умею... щиплешь по-быстренькому края, чтобы они собирались в середине, как мешочек с дырочкой в мизинчик.

Ставь готовый мешок на посыпанный мукой стол.

Берешь самую большую сковородку мира и наливаешь туда растительного масла не как рачитая хозяйка, а будто ты всех-всех в этом мире любишь. Через минуту сделай газ поменьше, средненький такой, и клади свои изделия дырочкой вниз.

Дальше уж как пойдет. Переворачивай, ставь на бок, потом на другой и тд. Помни, что внутри фарш. Но еще и помни, что Беляши – признак благополучия, и в них должен сохраняться тот прекрасный слой внутри, когда тесто мокнет от мяса, немного липнет к зубам, но мясо уже готово совсем.

Снимай это на бумажную салфетку, о которой я вообще всегда не помню, но ты можешь.

Гони на хер людей, которые будут пытаться жрать сразу из сковороды – тебе же их в больницу вести, если че. И полей уже цветы, потому что как минимум выходной. А то Безумный северный кактус уйдет к соседям, ей-ей.

В.

Велосипед и варежки. Боль моей жизни. Два совершенно гениально продуманных изобретения человечества.

Я не знаю, что там у тебя, но я воспринимаю это как издевательство. Когда я еду в машине, я одновременно разговариваю по телефону, курю, на светофорах выщипываю пинцетом брови и в принципе рисую себе сегодняшнее выражение лица. И это единственный предмет, который меня ограждает, служит мне комодиком (таблетки, зажигалки, фонарики, карточки и прочая херь в бардачках), да еще и привозит меня куда надо.

Все остальное, что может меня куда-то довезти, помне – объекты моего истязания. Ну что я могу в варежках на велосипеде?!?!

Лыжи. Просто задница. Из последнего опыта (лет двадцати назад) я могу их прицепить к ботинкам и плавно упасть преимущественно вправо. Потому что я не понимаю всех этих неестественных продолжений тела. И всех этих чудовищных движений, будто человек идет назад. А сам посмотри непредвзято на лыжника – и поймешь.

Коньки еще можно как-то причислить к шпилькам, и как-то вертеться (я, кстати умею), но очень неудобно.

Такая же беспонтовая шняга – варенье. Все лето его варят из чего-то, ты покупаешь вместо помад и босоножек машинки для закатывания банок, какие-то жестяные крышки, и понимаешь, что все это отправляется в погреб внизу твоего дома. И оно так бесконтрольно, что уже, возможно, организовало революцию против твоего домостроя, а ты просто не знаешь, когда аврора, блядь, фигнет.

Конечно, несколько резидентов оседают в холодильнике, и это все похоже на какую-то сложную политическую игру. Типа, масоны существуют и они среди нас.

Причем, регулярно, но не часто, ты визуализируешь в холодильнике миллион баночек – на половину, на треть, на четверть заполненные разными субстанциями, и у тебя возникает очень устойчивое подозрение, что в твоё отсутствие приходит, минимум, лепреконт какой-то, который распоряжается вареньем.

Опять же, что там на минус три метра под твоим домом, в погребке – вообще загадка.

В моей жизни с ними может справиться только хладнокровный Тема. Он умеет делать из тарелки блинов торт, промазанный вареньем. Но его я точно не обвиняю в масонском или большевистском заговоре. Скорее всего, ему достается то, что легально остается от лепреконтана.

Есть, правда, один дивный рецепт варенья, но тут должны сойтись звезды.

И бывает, ты приезжаешь с работы не в ночи, и с ног тебя не валит. Тогда включается вдруг домострой, и ты понимаешь, что неделю назад ты в каком-то заоблачном представлении о своем доме притаранил домой мешки персиков, слив и прочих благ. И все сказали одну из тех невнесенных в алфавит букв и разошлись по своим делам. А теперь все вот это картинное благополучие жрут только мелкие мошки, которых ты ненавидишь, и большей частью потому, что мама всерьез считает, что они – дети фруктов, а у тебя нет сил рассказывать ей основы биологии.

И тогда ты, большей частью, в гневе, встаешь на стул, снимаешь сверху медный таз (мечта из твоей поездки в В – Вербилки – унылая распродажа осколков СССР), режешь в него все эти абрикосы-персики, для самоудовлетворения ищешь в саду еще какой придется секретный ингредиент и фигачишь варенье.

И ладно бы у тебя хватило ума это ценное варенье закопать на своих тридцати сотках, или хоть поднять жопу и отнести в погреб... нет же! На этом вся твоя деятельность заканчивается, и никто вообще никакого варенья не жрет в принципе.

Но вдруг через полтора года все как-то складывается, и какие-то оладушки возникают, и куча любимых благостных вокруг. И бабушка достает из холодильника (шик!!!! Не раскапывает, и не из революционного погреба!) какую-то банку и разливает по соусникам и пиалушкам, и все говорят – да что это за чудо, и гурмански находят в нем вишневые листики и лимоны. А ты думаешь тревожно – кто, блять, это принес!? И тебе требуется полтора дня сомнений и самокритики, чтобы восстановить этот рецепт и вообще вспомнить всю историю.

Ну чем не велосипед?

Велосипед – изящная сложная штукавина, сродни внутренностям пианино или двигателя механической сложной игрушки из игры «Сибирь». Но как не нужно в моей жизни!!

Ну как лошадь – прекрасно, но не нужно. И это не голословно, это подтверждено опытом, когда в степи все инакомыслящие скакали на конях, а я тоже скакала из чувства солидарности. Но у меня был не конь, а лошадь-самец по имени Рыжий. И после того, как он повернул ко

мне башку и посмотрел на меня своим огромным глазом осьминога и я послушно выбросила хлыст, мы оба сошлись на том, что мы тоже скачем, несмотря на то, что он жевал траву на одном месте.

И я точно знаю, что если бы мы сошлись один на один, без свидетелей, я бы смогла его переубедить.

А так – нет. Какой-то рудиментарный диктат и зависимость.

Вообще, все вот такие продолжения тел не приятны. На мой взгляд они ограничивают свободу действий. Не знаю, что там у меня с автомобилем, не хочу знать, ибо нужно.

Но в остальном – смотри Б, в части бардак.

Г.

Генерал в большом доме не тот, кто раздает команды, а тот, кто дергает за ниточки. Он больше даже кукловод.

Моя мама умеет так озвучить проблему, которая вдруг у нее образовалась, что придется остановить извержение вулканов разных и всякие незначительные землетресения на время, пока эту ты эту проблему не решишь.

Причем не то, чтобы она просила или ставила ультиматумы всякие и требовала, что вот вынь да положи! Нифига! Все как-то извиняясь, ненастойчиво... и вот ты уже стоишь 31 декабря вечером в ооочень длинной очереди в магазине за двусторонним скотчем и «лампочкой поярче, ну если только тебе будет по пути».

А тебе вообще ни хрена никогда не по пути! Потому что ты делаешь какую-то сумасшедшую работу и у тебя по двести телефонных звонков за один день... Но это не важно с генеральской позиции априори, и ты все равно едешь среди дня в хозмаг за мышинным ядом с ярким названием «последний завтрак». И не потому что мыши вот так вдруг немедленно пришли и все захватили, а потому что мама со вчерашнего дня уже два раза об этом сказала.

Мало что хорошего приходит на ум, в основном Г – оно и есть. Чебуреки на вокзалах должны быть на букву «г». И очень многие соотечественники составляют себе пожизненное меню на эту букву по необъяснимым причинам.

Но у меня есть мой Генерал, и мой Генерал имеет беспрекословное авторство и эксклюзивных прав на приготовление нескольких домашних блюд. И никто и никогда не смеет делать их вместо мамы. Даже если на нее напал самый яростный приступ ипохондрии и немочей, но вдруг от домашних поступило заявление что-то эдакого съесть, она доползет, но сделает гаспаччо – селяви!

Вот тебе гаспаччо со слов мамы:

Возьми пять средних спелых помидор. По правилам надо их облить кипятком и муторно чистить от шкуры. Мама придумала собственный лайвхак: подрезаешь их с четырех сторон и ставишь на полминуты в микроволновку. Она уверяет, что тогда снимается шкурка, как с банана.

Моешь пару огурцов, здоровый болгарский перец, или пару маленьких. Чистишь луковицу и пару долек чеснока. И отправляешь все это в блендер.

В начале гаспаччиной карьеры в нашем доме надо было чистить помидоры от семечек и заниматься прочим онанизмом. Мама – мудрый Генерал, и всякие ненужные манипуляции отпали как-то сами собой. Так что и ты оставь семечки в покое – перемелется, мука будет.

Только прежде чем включить блендер, вытащи обратно немного помидор, огурца и перца, чтобы потом это накрошить на досочке и отправить в готовый суп. Иначе будешь плясать с новым помидором и его шкуркой. Я точно знаю, что со мной так и было бы, готовь я когда-нибудь гаспаччо.

И так, к блендеру. Когда все превратится в неразбериху однородную, посоли, поперчи, добавь столовую ложку уксуса и две столовых ложки оливкового масла.

Господи! Какое же невероятное оливковое масло в Греции. Его можно есть ложками, в него макаешь все, что можно сожрать. Как оно умудряется не доезжать до нашей северной страны в таком виде – сплошная загадка природы.

Кажется, что в Греции масло тупо само течет из оливковых скважин каких-то. Потому что можно не заморачиваться о цене, бренде и упаковке. Тупо в любом полиэтиленовом ларьке берешь первое попавшееся, покупаешь эту их сумасшедшую булку – и вот тебе вкуснейшее первое, второе, третье и компот. Ну еще алкоголем все это надо запить, естественно, а то очень поправишься.

И есть все это необходимо с видом на море. Хотя в Греции везде все с видом на море. Но надо тогда хоть башку повернуть.

Вообще мне действует на нервы, за что Бог назначил ленивых греков жить в таком изобильном йодном мире, где мандарины и лимоны цветут и растут круглый год без всяких правил. То есть даже праздник урожая никто не удосужится устраивать.

Ну и хрен бы с ними, зато их наказали горными козлами, которые, судя по вертикальному перемещению, произошли от обезьян и закидывают камнями их греческие кошмарные горные серпантины.

Но вернись к своему гаспаччо. Думаешь так уж все просто? Ща!

Надо добавить полстакана томатной пасты (вполне пойдет крошечная такая банка «помидорка» с придурочным человекоподобным томатом на упаковке) и томатного сока.

Потом мелко-меленько нарезаешь то, что успел вынуть из блендера, смешиваешь. Абсолютно всех заставляешь пробовать соль, перец и бесконечно себя критикуешь.

И держишь это немного в холодильнике. Как раз столько времени, сколько тебе понадобится, что бы поджарить белые греночки.

Наливаешь это счастье в суповую кружечку с ручкой, кидаешь листик базилика. Вот тебе и весь гаспаччо.

Гаспаччо вызывает у всех разные чувства. Кто-то его с удовольствием ест, кто-то хочет и требует приготовить. Сын Саня не смог с ним смириться, даже греть пробовал – беспонтово. Я гаспаччо не ем, хотя пробую всегда и понимаю, что это безумно вкусно.

Но это вопрос тараканов в голове, а они у нас на другую букву.

А на эту Генерал со своим Гаспаччо.

Д.

Домик в деревне. Не в смысле бренда, а в смысле домика.

Все-то его любят, все-то там хозяйничают. И каким-то странным образом живут, как в сутеевских книжках-картинках про гриб, под которым поселился ноев ковчег. Впихнуть невпихуемое.

Еще Деменция. Потрясающе красиво звучит. Все великие замыслы, достойные целой человеческой жизни, должны или воплотиться триумфально или фантазмагорически разрушиться. В противном случае они не равны целой человеческой жизни. А тут как раз есть спасение: воплощал ты воплощал, ну или собирался, а тут, фигак, деменция! И типа ты ни при чем, ты в домике.

Если выбирать между болезнями, то из грыжи и деменции – ты знаешь, что я выберу.

А еще я немножко причастна почти к Девелопменту, но это не существенно и отчасти.

А еще дочь Даринка и Докторская клинская – моя динамическая пара.

Сейчас они уже не те. Докторская бывает Докторской через раз, и нынче ты, Даринка, порой томно отрезаешь себе кусочек-другой-третий.. Прежде, в младенчестве своем, Все помнят!, ты просто откусывала или отрывала кусок от батона Докторской прямо из холодильника и отправлялась дальше по своим делам. И не привезти домой колбасу – было преступление перед Даринкой, а заодно, и перед человечеством, ибо Даринка правит миром, просто мир пока тупит. Ну ты в курсе.

Домашние пироги – темная сторона всех моих детей. Это мука: дети прежде ели их с перманентной болью – вначале оттого, что горячо, потом – оттого, что больно. Сейчас уже все кобенятся и худеют, но пироги улетают не хуже прежнего.

Главный рецепт скрыт в старом еврейском анекдоте про завет на смертном одре: когда вся семья просит умирающего Мойшу рассказать секрет его восхитительного чая, а он отвечает: евреи, не жалеите заварки.

Кстати, всем самым смешным еврейским анекдотам и присказкам я училась на протяжении ровно всей своей жизни от председателя нашей еврейской общины, так сказать из рук в руки. Обожаю его.

Но к пирогам.

С тестом все понятно, смотри беляши. Только побольше дрожжей, чуть побольше сахару, ложки полторы) и подольше его поженить.

А дальше по анекдоту.

Режь много разного хорошего сыру кубиками. Прямо голландского, пармезану и российскийского из тех, что у нас еще можно счесть за сыр. Лепи штук двадцать пирожков. Нежно обмажь их яйцом и дай расстояться (дивное словечко для пирогов). Но сын Саня точно их не будет, поэтому давай дальше.

Свари телятину, пусти ее в мясорубку, пожарь лук до корочек, тоже пусти туда, посоли, щедро добавь говяжьего бульона. Опять фигачь пирожки.

Если ты не дебил, то сразу продумай форму и размер для каждого вида, иначе завоеешь проклятье веганов, а их тут полно развелось.

Одни из самых вкусных – с рисом и яйцом. Рис вари прямо в холодной воде, и постарайся его немного забыть, но не спалить. Тогда он будет прям как надо – липкая недокаша. Яиц надо взять на одно больше, чем планируешь. Ибо в них цынус. Щедро запихай в горячую начинку пару столовых ложек сливочного масла и пересоли. Опять фигачь.

Можешь отправлять твои произведения в горячую духовку, не забудь про бумагу для выпечки! Ее вообще в доме должно быть столько, чтоб, случись чего, было бы во что подарки завернуть.

Помни важное!

Когда ты планируешь сделать домашние пироги, ты всегда изобретаешь миллион начинок. Не обманывай себя. Это в принципе приводит к неврозам. Вот все эти обещания, потом как следствие невыполненных обещаний – прокрастинации и прочее. Ты живешь в рамках жесткого домостроя. Минусов в записной книжке должно быть столько, чтобы ты две трети за день мог исправить на плюс. Нереализованные мечты портят характер. Если ты с пятого раза этому не научился, то у тебя синдром дефицита внимания или идиотизм. (Пшел вон в свой макдак.)

Можешь отправлять твои произведения в горячую духовку, не забудь про бумагу для выпечки! Ее вообще в доме должно быть столько, чтоб, случись чего, было бы во что подарки завернуть и чем костры разжигать.

Или это уже было? Деменция?

Так что без иллюзий спокойно покроши пол качна капусты в гору кипящего подсолнечного масла, зажарь, плюхни туда ложку соевого соуса и пересоли и отправь туда три-четыре яйца. (Всегда выбирай четыре!!! Всегда. И всегда чуть пересоли начинку, у тебя тесто, рожденное в сладости и неге, помни!)

Потом откинь идею с пирожками (ты уже на пределе человеческих возможностей, ты уже герой и тебе можно) и тупо раскатай оставшееся тесто на два больших квадрата и разложи в них щедро капусту, можно прям горячую. Потом делаешь такие умелые складывания, чутка с двух противоположных сторон, – это будут горбушки, которые все втайне скормят собакам-попрошайкам, – а потом самое не простое, но быстрое. Надо измудриться защипать оставшиеся стороны, чтобы не вымазать края теста в масле от начинки. Иначе бездарно убьешь полчаса на защипы всякие, а можно было бы за это время накидать бизнес-план по захвату вселенной, и все равно вся капуста, тварь, вывалится.

В итоге у тебя будет пара таких длинных батончиков. Их надо перевернуть на противень с бумагой. Если у тебя маникюр, напиши мне потом, я повеселюсь. Потыкай эту красоту вилкой для дырочек сверху, обними яйцом и доделай уже все эти пироги.

Это будет кулебяка. Есть еще один секрет: надо вырастить пару поколений людей, которые не в курсе, что кулебяка – это плод твоей лени. Они должны любить, чтобы вся эта капуста падала в лучшем случае на тарелку, и что кайфово собирать потом ее руками и доедать.

Ну что поделаешь, твои планы должны быть долгосрочными, иначе президентом галактики выберут не тебя.

А тебе останется только выходить покурить, долго материться про отсутствующие зажигалки, мерзнуть ногами, прятать руки в карманы от холода и находить там семь зажигалок в твоей Деменции.

Е.

Ежедневные упражнения – почти недостижимая для меня вещь. Хотя судьба распорядилась иначе и я регулярно делаю тот или другой вид ежедневных упражнений, причем с идиотским упорством, причем по нескольку лет. Хотя понимаю, что это ежедневные упражнения, только когда их заканчиваю.

Например, однажды в двадцать лет я – антиспортивная телочка – пришла на фитнес какой-то нездоровый, неделю чувствовала себя жирафой (ну мне казалось, что в меня насильно вселилась жирафа, и мне больно и так же не управляемо, как это было бы в реальности). Через восемнадцать лет он сам собой кончился.

Ежедневное упражнение по бросанию курить я тоже осознала через четыре с небольшим года, когда подарила себе назад эту дивную привычку.

Еще уже тринадцать лет я сознательно ежедневно выполняю упражнение «заставь кассиршу полюбить себя за тридцать секунд», и должна сказать, достигла быстрых результатов.

Когда моя мама во время бурных домашних праздников журила папу, типа «как ты, Гена, можешь столько пьянствовать!?!», папа отвечал: достигается упражнением...

Но я по-прежнему не отношу себя к людям, которые могут выполнять какие-то повторяющиеся ежедневно упражнения.

То есть армия точно не мое. Видимо поэтому я и занимаюсь всю жизнь противоположными друг другу делами с идиотским энтузиазмом. А если не он, то получают ежедневные упражнения!

Новое мое занятие – ежедневный рецепт.

И вот оно ощущение жирафы: не работает туловище и мозг, и при этом вообще продуктов-то не эту букву раз-два и обчелся.

Ежевика и эссендуки. Как ни крути, получится ерунда.

Дети бегали по льду – застудили ерунду.

А без этой ерунды – ни туды, и ни сюды.

Всплыло откуда-то из бабушек...

Еврейская кухня!

Боже мой, как я растекалась в Тель-Авиве во всех этих «Ужинах для гурманов»! Боже мой, какой форшмак! И эти сумасшедшие иерусалимские бурекасы – великолепнейшей красоты пирожочки с брынзой и баклажанами! И даже этот чертов хумус и фалафель, нутовые веганские издевательства, которые я кроме Израиля, в принципе, нигде не ела!

Давай сделаем израильскую шакшуку? Только никогда не смей звать ее яичницей.

Тебе надо соблюдать правила, они священны:

Первое. Никогда не вынимай шакшуку из сковороды. Или готовь только себе, или заведи кучу маленьких сковородок, или найди сковороду мира, которую ты красиво взгромоздишь на стол и все будут оттуда есть.

Второе. Шакшуку едят с хлебом типа чиабатты или мацой.

Маца меня разочаровала, скушно – вообще два ингредиента, почти ежевика с эссендуками. Так что лучше хлебом.

Третье. Напейся накануне, потому что евреи считают шакшуку лучшим средством от похмелья.

Дальше все просто. Пожарь чутка лука, чеснока, сладкого перца мелко до корочки и пожилых помидор на оливковом (без вариантов!) масле. С помидорами проделай бабушкино раздевание и кинь их в последнюю очередь. Они должны прям надрываться от спелости. И их должно быть шесть, например.

Добавь чили, орегано какого-нибудь, перцу красного, соли.

А вот потом начнешь колдовать. Придумай какой-нибудь заговор и бормочи его. Сделай во всем этом жареном томате ямочки и аккуратненько положи в них яйца, чтобы пленочка на желтке сохранилась. Ну и все!

Заруби себе на носу: как только ты выложишь эту фигню на тарелку, она завернется и потеряет всякий смысл. Если уж хочешь разложить, то придется греть тарелки. А ты с похмелья, см. п.3.

Так что не выпендривайся – жри из сковородки.

И еще у меня откуда-то в голове есть информация, что настоящая шакшука – это все вышеперечисленное плюс то, что найдешь в холодильнике.

Но это уже более высокий вид яичного искусства. И достигается упражнением.
Ё.

Я ерша не люблю, когда-то в младенчестве я бегала от лунки одного из рыбаков к другой и выпускала обратно маленьких красноперых ершиков, которые чуть не сами прыгали в ведра. Я была веселым Емелей-дурачком и рассекала на невидимой печи, и каждый ершик мне рассказывал, чего произнести, чтобы дурацкие валенки сами ходили, а торт сам отрезался.

Ёрш жарится на открытом огне в котелке. Добавляй все, что вздумается, не испортит, не поправит.

А родители были пьяненькие, веселенькие, компания была большая, шумная, меня все любили и баловали, а ерши, видимо, были беспросветно тупые, потому что шастали и шастали вокруг, и вылавливались и вылавливались, несмотря на очень слабый интерес компании к этому процессу.

А у меня были только дурацкие желания про а ну-ка сани ступайте домой сами, несмотря на все предоставленные горизонты. И вот понимать бы тогда, что нужна правильная формулировка, и что запросы к вселенной вообще должны быть как надписи на ролтоне – е2, еб.... и т.д.

Дети да, они глупы. Не знают, чего хотят, и мелют всякую чепуху.

А сейчас у меня сто лет не выпускалось рыба в лунку. И заявить «а ну-ка, Сани, ступайте домой сами» я могу только, когда у меня машина на сервисе и придется отнять санину на время. И не факт, что Саня вообще меня слушает. Короче, прохотала я свои желания с дурацкими ершами.

Я точно помню, что все сделали в то время – веселились, и хохотали, и пили разные крепкие напитки на морозе, по-моему даже я. Но все равно ершики не расплывались и ломались на удочки, так что потом неизбежно зажарились несколько красноперых колючек, по мне костлявых и невкусных. Но зато девушки из нашей же компашки на берегу кормили меня тортом «Павлова»! И вот это было сумасшедшее сумасшествие.

Ёмоё! Чего ж придумать-то?

А вот скоро совсем вот чего – Ёлка. Я однажды в детстве жила примерно как Лев Толстой. И поняла это только, когда прочтала всю эту муть его, причем не в школьной программе, а когда заметно подросла. Тогда я вообще из какого-то неосознанного принципа нифига из программы не читала. Я потом, много лет спустя, поняла, что это натура моя. А тогда у меня просто была задача иметь пятерку по лит-ре, не читая нифига из программы.

Я до сих пор задолбываю детей до обмороков, рассказывая, как я без интернетов по одной цитате любимого мной тогда супергероя, старинного друга моего отца, прочитала всего Лескова, чтобы найти эту цитату и быть на волне)).

Только сейчас вдруг стало ясно, что моя елка поменялась уже из моего детского дома на детский дом твой и всех твоих других детей.

И не морковка прежде была слаще. Полная фигня. Сейчас еще праздничнее: я знаю, что у нас больше чем нужно новогоднего антуража, и Темка уже хочет в этом участвовать, и бабушка опять сделает чудеса с гирляндами. И я знаю, что в этом году еще повесятся горящие сосульки на мансарду, потому что мама уже два раза сказала, как ей нравится такое украшение (см. Букву Г).

И дети все мои простых путей не ищут, так что что уж кичиться.

А елка у меня в доме моего детства была до самого потолка и живая, и с невозможными длинными стеклянными бусами на белых веревках. И в наш дом я купила несколько времени назад на блошином рынке длинные стеклянные бусы на белых веревках. А еще всегда бабушка спрашивает, где поставим елку. И всегда она встает на одном и том же месте, вот уже двадцать с лишним лет. А это уже история. Только елку мы ставим пластиковую, потому что мы, блядь, гринпис, и я в первую очередь. Но любим мы все ее как настоящую.

И на пересчете возможных ночующих мы опять уже в двадцатый с гаком раз махнули руками и заявили: а и хрен бы с ним, у нас есть еще надувной двуспальный матрас...

И будет волшебная солянка, и аутентичный оливье, и каждому дурацкий свёрток от Деда Мороза, которого я сшила и приспособила на подвесную лестницу уже тоже лет пятнадцать назад. И он все карабкается к нам в окно.

Ж.

Жюльен должен быть вообще в японской кухне по логике вещей. Он совершенен и идеально сложен со всех сторон, от названия до антуража.

А в моем антураже это еще и синий свет в моей квартире на малой самаре, от лампы, которая сейчас стоит на кухонном подоконнике, музыка массиватак и портисхед, воркование маленьких детей и ожидание чуда, которое никогда меня не обманывало.

Во-первых, название. Ну ласкает же слух! Вот сравни: «курица с грибами» и «жюльен», чувствуешь разницу?

Во-вторых, для хотя бы нормального жюльена тебе придется наградить себя кокотницами. Тоже словечко, согласишься?

В-третьих, тебе нужно очень сильно любить духовку. И при этом понимать, что хочешь ты печь для всяких запеканий.

У меня уже несколько лет зреет мечта: я ну очень сильно хочу летнюю кухню, такую под навесной крышей, напротив веранды, но обязательно должны быть множество кирпичных построек под печь, гриль, плиту, чугунок... И обязательно с дымоходами, и она должна быть

обязательно напротив веранды. Я даже знаю место, слева от калины, за окружность которой сын Тема отвечает.

Представляешь, как я буду все летнее готовить? И вся толпа будет рядом за огромным столом на веранде.

Все эти гамбургеры, шашлыки, овощи и жареные колбаски...

Я уже все это давно знаю и вижу, надо только нарисовать и всех весной к этому привлечь.

Вообще мои прожекты велики, конечно. И они сродни прокрастинации, потому что несмотря на простоту реализации, они так и живут внутри моей головы.

Я так и не построила самолет, который собиралась строить в десять лет, увы.

Я патологически вру самой себе и обещаю самой себе золотые горы так красочно, что будь я мужчиной, я бы уже давно на себе женилась и уже бы разочаровалась.

Оцени, что в этот самый момент времени происходит некое разоблачение.

Но я не очень люблю саморазоблачения, так что поверь тупо, все я сделаю, рано или поздно, и ты можешь снова просто звать меня всевышний.

Давай теперь разоблачим это блюдо с загадочным названием жульен.

Что касается красивого названия – это всего лишь способ нарезки. То есть кусочки должны быть меньше сантиметра в любом измерении. То есть оливье ты так же правильно можешь звать жульеном. Разгадка в том, что однажды господь разделил человечество на разные нации, дабы они исполняли свои функции, и французам он отдал в функционал всякие изыски и извращения, но с обременением – начать с языка. Я однажды издавала книжку по имени «повседневный французский» (будешь дома, возьми почитать), так вот я знаю, о чем говорю.

Теперь к утвари. Кокотнице в нашем историческом языке есть более верное имя – зараза. Это крошечная пузатая емкость с длинной ручкой, на которую всегда матерись, потому что мыть противно и ставить некуда, а она, сучка, еще и порционная. То есть, когда готовишь жульен, их обслуживать минимум пять.

Если ты собираешься делать жульен один раз в жизни, то делай это лучше здесь, в кольце Сатурна, в моих прелестных керамических кокотницах, которым мы уже нашли удобное место, где даже я их не сразу нахожу.

Если ты примешь сейчас решение сделать жульен больше одного раза, то я тебя благословляю. Можешь, например, написать письмо Деду Морозу, чтобы он тебя этой заразой обеспечил в нужном количестве.

Теперь о сложности приготовления: покроши в миску сырую курицу, мелко-мелко луковицу, и шампиньоны. Посоли, поперчи, заправь щедрой столовой ложкой сметаны. Попробуй. Должно быть уже вкусно.

Отдельное правило для шампиньонов. Их нельзя мыть, вообще никогда. Как только польешь их водой, они тут же начнут испускать из себя ненужные соки в температуре. А оно тебе надо? У тебя извергающих воду людей вокруг за один день – как плантация шампиньонов.

Так что чисти их как картошку в мундире. Тем более, что они отлично поддаются.

Вместо шампиньонов можно взять любые грибы, которые тебе нравятся.

Я, кстати, пару лет пыталась шарить в грибах и поняла несколько странных вещей:

Ничего про них не узнаешь до конца. Они развивались вместе с млекопитающими, но потом передумали и пошли в сторону растений, сохранив при этом признаки зачаточных людей. Самой большой мицелии две с половиной тысячи лет, то есть немного до Христа. И она занимает восемьсот с лишним гектаров – не каждая страна с ней сравнится. И вообще, это опенок, триндец!

Я точно знаю из поверий и по собственному опыту, что если ты нашел гриб и по дурости решил сорвать его завтра, типа когда подрастет, то ты найдешь сморщенную фигню во вчерашнем состоянии на следующий день. И это еще тебе повезет, потому что можешь найти сожранный червями вчерашний гриб или вообще валяющийся на земле, будто ногой сбитый.

Попробуй, увидишь.

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.