

Майонез французский классический, или Каперсы во фритюре

ПЕРЕКЛЮЧАЕМ КАНАЛЫ

Любопытно, однако, составляются наши телепрограммы. На Первом канале в субботу в 10-10 – «Смак», на НТВ в то же самое время – «Кулинарный поединок». Случайное совпадение или опять же поединок – «поедимок» – двух телегигантов? А ведь, сдастся, ни за что не скажут, даже если поинтересоваться.

Но так или иначе – перед нами две программы на одну и ту же тему: как приготовить что-нибудь вкусненькое, особенно если у вас хорошая кухня фирмы «Икс», кастрюли от «Игрек», плита «Бета» и сковородки «Гамма». Еще нужна водоочистительная система – тоже от «Игрека». Да, чуть не забыл: абсолютно необходим конкретный майонез нужной фирмы – французский классический. Вы все запомнили?

Очень важно при этом, чтобы ведущим был, например, Андрей Макаревич – потому что, как в старом анекдоте про Чайковского, «мы его любим не только за это». Фигура для Андрея большого значения не имеет. А вот «Поединком» управляет мужчина весьма упитанный, что подтверждает питательность дегустируемых им блюд. Его полнота вселяет уверенность, что приготовленные блюда по окончании передачи зря не пропадают (прошлый раз это были семга, жаренная в масле и в панировке, карпаччо, овощная закуска и что-то там еще, я не успел записать, потому что меня заинтере-

совала информация о том, что сковородки «Гамма», оказывается, совершенно не царапаются, а майонез – французский классический... Впрочем, кажется, я об этом уже говорил.

Но кроме ведущих нужны еще красивые женщины. В прошлый раз это была совершенно сногшибательная Катя Лель у Макаревича (между прочим, как нам вовремя объяснили, не замужем!), а в «Поединке» аж сама Лада Дэнс! Эта, впрочем, разведенная, но, несмотря на семейное положение, спела зрителям премилую песенку. Обе непревзойденные кокетки, что очень украсило не только их беседу с мужчинами, но и подчеркивало красоту и удобство кухонь «Икс», отличную работу водоочистительной системы «Игрек» и, разумеется, замечательный вкус майонеза (французского классического).

Мы узнали много нового и интересного из жизни наших героев: кого любили мальчишки в школе, кто увлекается экстремальными видами спорта, кого в свое время выгоняли с работы

за то, что он, будучи официантом, пригубивал вина клиентов, а кто очень умело пользуется нецарапающимися сковородками «Гамма», кухнями «Икс» и разумно расходует майонез (французский классический).

Полутно Макаревич с красавицей-русалкой Катей Лель выяснили очень важный вопрос, кто кого должен вкусно кормить – мужчина женщину или наоборот. Выяснилось, что ежедневно это должна делать женщина, а вот по праздникам – мужчина. В «Поединке» разбирались, какое блюдо можно назвать фирменным, а какое – просто вкусным. Ясно, что обойти год Обезьяны тоже совершенно невозможно: обезьяна ведь, как мы знаем, существо изобретательное и на кухне такое натворить может! Особенно если это кухня фирмы «Икс»!

Другие «интеллектуальные» изыски я запомнить не успел, да и не о философии Кьеркегора же, в конце концов, разговаривать, когда у вас тут что-то обалденно вкусное скворчит на нецарапающейся сковородке «Гамма»! Как восхищенно воскликали наши герои в обеих передачах, попробовав свои произведения: «Чума!» Макаревич упомянул «экстаз», на что Катя вовремя пояснила, что имеется в виду экстаз чисто вкусовой.

Потрясенный увиденным и услышанным, я узнал, что подробности «Поединка» можно прочесть в одном журнале (издание прозвучало). Но поскольку

журнал еще нужно купить, я решил (совершенно бесплатно) внести в эту гурмановакханалию свой скромный вклад. Предлагаю для заинтересованных лиц рецепт из бережно хранящейся у меня поваренной книги (без начала и конца) – похоже, что восемнадцатого века. Берите и – немедленно в дело! Вот он:

ЖАРКОЕ ИЗ КУЛИКОВ. «Разумеется (а как же иначе! – **В. Ж.**), в этом случае употребляются только сливки, дуппельшныпы, гаршнепы, травники и малые речные или песчаные кулички. Их жарят, не выпотрошив и не шпиковав, но только обвернув салом, или в кастрюлях с маслом коровьим, или на вертеле. В другом приготовлении начинивают их фаршем, изрубив внутренние части с желтками вареных яиц и петрушкой. Или, внутренности вынув, срубивают их с жирною телячьей почкою и, намазав на ломти белого хлеба, жарят осторожно, чтоб сок и жир в хлеб стекали. Эти ломти подают, уклавши около жареных бекасов».

Вы только подумайте: насколько это все было бы вкуснее, если бы наши предки все это готовили на кухнях «Икс», сковородках «Гамма» и «Игрек» и при этом щедро сдобривали бы все это. Чем? Разумеется, майонезом одной известной фирмы, обязательно французским классическим!

Владимир ЖЕЛЬВИС,
профессор ЯГПУ.