

Марія Сердюк

ФУДПОРНО



Харків
«ФОЛІО»
2025

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Паста карбонара

— Я тобі таку вечерю приготую, ти просто впадеш!

Я завмираю в солодкому передчутті. Чим він там зібрався мене дивувати? Баранячою ніжкою, томленою у вині та спеціях? Рибою з лимоном і розмарином? Стейками з кров'ю? Або ж якоюсь чудернацькою веганською стравою? Бо він кухар, тож у буквальному сенсі може з однієї картоплини приготувати розкішну вечерю.

Але ж ні. Він садить мене на високий барний стілець та урочисто оголошує, що готуватиме для мене... пасту.

Моєму розчаруванню немає меж. Пасту? Тобто макарони? Після наших нескінченних розмов про їжу, про кухні народів світу й наші палкі суперечки про те, хто крутіший — Гордон Рамзі чи Джеймі Олівер (а ще ж є Гестон Блюменталь, Рене Редзепі, Крістіан Пуглісі й Хосе Андрес!), він збирається здивувати мене ма-ка-ро-на-ми?

Схоже, я ненароком говорю це вголос, бо він повертається до мене, цілує в чоло й дуже лагідно, наче п'ятирічній дитині, каже:

— Не макаронами. П-а-с-т-о-ю.

Слово «паста» він так і вимовляє — протяжно, по літерах, перекочуючи кожну літеру в роті, наче куштує на сіль гарячу макаронку.

Коли це паста перестала бути макаронами? А відтоді, проноситься в моїй голові, як тефтелі стали м'ячами. Еге ж. Відтоді, як ми їмо гранолу замість м'яса, мафіни — замість кексів, поленту — замість бананів й макарон. І відтоді, як ми почали пити мілкшейк замість молочного коктейлю, а всі овочеві пюре називати крем-супом.

Любити макарони не модно й навіть трошки соромно. А ось паста — зовсім інша річ.

Пригадую, я якось орендувала квартиру з другом і часто спостерігала, як він такою «пастою» дивувався своїх дівчат. Славко відварював «макаронні вироби фігурні, з твердих сортів пшениці», а поки вони варилися, обсмажував цибулю в глибокій сковороді, додавав туди пару ложок томатної пасти й нащипував домашню тушонку, яку раз на місяць «Новою поштою» надсилала йому мама. Смажив усе з меленим перцем і сумішшю прованських трав, іноді вливав пару столових ложок червоного сухого, тушкував на повільному вогні хвилин сім, а під кінець додавав до ароматної червоної суміші відварені макарони.

Іноді я вечеряла з ним та його дівчатами й бачила, як блаженно заковчували вони очі від насолоди. А одного разу я навіть підслухала розмову однієї з них: вона, захлинаючись, телефоном розповідала комусь, що це була найбожественніша паста в її житті. Пам'ятаю, мені тоді страх як захотілося тріснути це дівчисько по голові. Адже Славко приготував звичайні макарони зі звичайнісінькою домашньою тушонкою. Так, було смачно, не сперечаюся. Але навіщо тут усі ці гучні слова?

І ось зараз я сиджу на високому барному стільчику й розчаровано теліпаю ногами. Макарони? Серйозно?

Я одним махом випиваю вино, підливаю собі ще, поки він щось шукає в шафках, і починаю себе втішати: «Ну, макарони різні бувають. Ти ж любиш макарони, ну! Цікаво, що там у нього? Спагеті? Бантики-фарфале? Спіральки-фузілі? Трубочки-ригатоні?...».

А він тим часом дістає борошно, висипає його гіркою просто на стіл, робить у цій гірці заглиблення й розбиває туди яйце. Додає дрібку солі та починає змішувати. Мішає спочатку виделкою — збиває яйця, повільно збираючи борошно з країв. Коли в лунці утворюється тягуча маса, він починає замішувати тісто вручну. Цей процес триває хвилин десять, тісто липне до його рук, він додає трохи борошна й знову продовжує місити. Трохи пізніше маса стає надто сухою та розсипається грудками. Тоді він

підливає трішки води, тісто знову «схоплюється» в одну суцільну масу, і він знову і знову продовжує катати його поверхнею столу.

Я захоплено стежу за його руками. Це так схоже на секс, наче в мене перед очима хтось увімкнув висококласне порно. А він тим часом розкочує тісто в тонкий пласт, складає млинець гармошкою і нарізає її вздовж. Трясе в мене перед очима довгими широкими смужками.

— Тальятеле!.. — шепочу я і голосно ковтаю слину.

Знову одним духом випиваю вино — цього разу вже не від розчарування, а від хвилювання й передчуття блаженства, яке незабаром накриє мене з головою, наче хвиля шторму на морському узбережжі в Одесі.

А він тим часом ставить каструлю на вогонь і, поки закипає вода, дрібненькими кубиками ріже бекон. Коли вода починає булькати, він однією рукою закидає до неї ці божественні смужки з тіста, а другою викладає на сковорідку крихтіні шматочки копченого м'яса. Поки макарони варяться, а бекон обсмажується на середньому вогні (і те, і те він не забуває періодично помішувати), він збиває в мисці пару-трійку яєчних жовтків. Саме жовтків, без білка. До яєць додає вершки, жменю тертого пармезану й чорний мелений перець. Знову збиває, підносить миску до мене й показує мені білу щільну масу. Від запаху свіжозмеленого

перцю та витриманого сиру мій рот наповнюється слиною так, що стає важко дихати.

Тальятеле тим часом готові. Він швидко відкидає їх на друшляк, чекає пару секунд, поки стече вода, а потім перекладає на сковорідку до бекону та вливає туди яєчну суміш. Швидко перемішує, а потім одразу ж викладає на тарілки. Суне одну з них до мене.

— Знайомся, це — карбонара, — сміється він.

Я їм цю карбонару і, як ті дівчатка, яких Славко годував макаронами з тушонкою, блаженно закрочую очі. Фінальний акорд — як і в будь-якому порнофільмі.

— Тут усе дуже просто насправді, — він накручує довгі смужки на виделку, допомагаючи ложкою. — На 100 грамів борошна йде одне яйце й щіпка солі. Двісті грамів борошна — два яйця. Триста — три. І так далі. Помилитись неможливо. Замішуєш усе це, якщо тісто виходить липким — додаєш трохи борошна, якщо дуже сухе — трохи води. Якихось 15 хвилин — і свіжі макарони готові. Хоча ні, не макарони. Паста. Справжня домашня паста, а не ці фігурні «макаронні вироби». П-а-с-т-а.

Зміст

<i>Паста карбонара.....</i>	<i>7</i>
<i>Запечені устриці</i>	<i>13</i>
<i>Карамелізовані яблука.....</i>	<i>21</i>
<i>Цибулевий суп.....</i>	<i>25</i>
<i>Чизі-дізі.....</i>	<i>39</i>
<i>Курка з яблуками</i>	<i>49</i>
<i>Етофертес.....</i>	<i>57</i>
<i>Котлетки для романтичної вечері</i>	<i>73</i>
<i>Веганський майонез</i>	<i>81</i>
<i>Авокадо, кудде, хутус</i>	<i>87</i>
<i>Шовдарь із лекварот</i>	<i>97</i>

Кедаш і молотний пудинг	103
Зауєрдратен.....	111
Кекс від дядуні Каті.....	119
Бурженина від тітки Валі	127
Чолнт і пастраті.....	137
Фаршировані квіти цукіні	145
Карамелізована цибуля	155
Молода картопля з кропом і часником	161
Трешка тусака	167