

Недільні поради

Олег Черногуз

Із журналу для жінок консультанта Анетти Гауберман-Телізарової, жінки світської, господарки гостинної, але бережливої

Несподівані гості

Якщо до вас несподівано завітали гості – не панікуйте. Не бийте себе головою об імпортований сервант, не лайте чоловіка, який запросив гостей, не порадившись з вами, і не кажіть йому, щоб це було виставлення. Візьміть себе в руки, і, коли до вас у квартиру заходять перші гості, висловлюйте бурхливу радість, кожному даруйте чарівну посмішку, подавайте руку і тільки після цього мотніться в погріб, відріжте шматок телятини, кусень свіжого сала, візьміть кілька сортів сиру, десяток яєць, трохи солонини, свіжої зелені, не забудьте маринади (огірки, помідори, гриби, сливи, груші добре підуть до холодного м'яса), півкілограма масла, небагато консервованих продуктів і на свій розсуд – маслин та свіжих фруктів. Не забудьте про картоплю, часник, цибулю, томати. Дайте розпорядження на кухні, щоб з усього цього зробили холодні закуски (до цієї справи можна залучити й чоловіків).

Картоплю слід смажити на олії, але ні в якому разі не на воді. З різних сортів холодного м'яса зробіть піджарку в часниковому соусі. Гриби можна швидко підсмажити на сметані, добре перемішуючи їх у мелених сухариках.

Напої краще за все поставити на стіл. Якщо у вас дома є горілка, приготовлена домашнім способом, налийте її у помиті пляшки з-під шотландського віскі чи американського бренді.

Червоні вина ("Чорний доктор", "Оksamит України", "Бичача кров") ідуть чудово до шашликів. Наливка сорту "Ти моя єдина" чи "Ще по одній" гармонує з тістечками (бажано горіховими). На десерт – рожеве шампанське, лікер (гарно з розчинною кавою "Бонн").

Якщо у вас випадково на той час не виявиться розчинної кави, спробуйте позичити її в сусідки.

Стіл скромний, але при наявності фантазії та смаку у господарки може бути вишуканим.

Ви запросили гостей

Ви запросили гостей, і у вашому барі все є: коньяк, горілка, кілька сортів білого й червоного вина, шампанське, лікер (найкраще мати "Старий Таллін"), сік "Манго" або ж апельсиновий "Ель Греко". До цього набору можна приготувати холодні закуски, гарячі страви тощо. А можна влаштувати все значно простіше й оригінальніше – зробити коктейлі.

Коктейлі – це зручно, швидко, вишукано й по-сучасному. Готуються вони в присутності гостей (щоб ніхто не нудгував) у спеціальній посудині, що має назву "міксер". Особливим шиком вважається вміння господаря спритно й граціозно тримати в руках міксер, збивати напій і водночас говорити про Монте-Карло або відпочинок на яхті десь у районі Бермудських островів.

Готовий коктейль розливається по відповідних фужерах. Наповнені фужери господар розносить (подає) кожному окремо.

Якщо у вас немає господаря (у відрядженні, відпустці, за кордоном), то його тимчасово може замінити хтось із ваших гостей. Вибирайте його за своїм смаком. Робиться це теж невимушено й просто. Ви берете гостя за руку, вручаєте міксер і кажете:

– Я вас дуже прошу... Будь ласка... Це так пасує чоловікові! ..

Все інше він повинен зрозуміти сам. Коли ж цього не трапиться або він категорично відмовиться, посилаючись на грип чи нежить, негайно оберіть іншого. Бажано того, хто вам так нагадує друга вашої юності...

Крім простоти виготовлення, коктейлі мають ще ряд достоїнств. По-перше, вони не потребують закуски. По-друге, до коктейлів подаються хіба що цукерки або нарізаний тоненькими шматочками лимон чи апельсин. За бажанням гостей, до коктейлів можна подати сендвічі, або по нашому – бутерброди [2] . По третє, гостям не обов'язково сидати за загальний стіл.

Але головне не в цьому. Все це дешево, зручно і по-сучасному. Єдина незручність – це знайти спосіб заздалегідь попередити гостей, щоб, перед тим, як нанести вам візит, вони не забули удома добре попоїсти.

[2] Автор, очевидно, помиляється, називаючи бутерброди нашим словом. Слово "бутерброд" німецького походження. (Прим. ред.)