

На стол ставилась пасха с куличом, крашеные яйца и почему-то обязательно килька.



ПАСХА

*Требует времени и опыта.
Набивать руку Степан
Михалков советует
по рецепту его мамы.*

Как долго тянется пост в первые дни и как неминуемо ощущается Пасха в последние его недели. Я не всегда постился, мама тоже, но Пасха в нашем доме праздновалась обязательно. Поэтому для меня весна — это Пасха, а Пасха — это весна. Я рос в доме на углу Садового кольца и улицы Чехова, теперь Малой Дмитровки, это были три панельные башни, в которых жили артисты. Наш кооператив так и назывался «Молодежь театров».



Степан Михалков

Наследник двух династий, отец троих детей, владелец шести ресторанов и тонкий ценитель прекрасно приготовленной еды.

Вечером наш семнадцатизэтажный дом превращался в огромную коммуналку. В лифте можно было встретить известных артистов в тапочках с горячей кастрюлей в руках, переезжающих на другие этажи к кому-нибудь в гости. Часто двери даже не запирались. Дети гоняли на великах по лестничным площадкам. Мы с моей двоюродной сестрой разводили костер

на новом паркете, пока родители открывали шампанское в соседней квартире. На нашем этаже жил скрипач Виктор Пикайзен, и когда я ждал лифта, можно было слышать звуки его скрипки, как на концерте, правда, мне до всех этих концертов дела не было — весна на дворе. И я бежал на улицу к ребятам, футболу, рогаткам, посиделкам, девочкам и прочему. А дома мама готовила пасху и пекла куличи.

Мамина пасха — очень трудоемкое лакомство. Она не творожная, а сметанная. Варится на водяной бане и охлаждается трижды, потом долго висит над раковиной — нужно, чтобы пахта стекла, только после этого масса закладывается в форму. Рецепт у мамы спрашивали все, потому что такой вкусной пасхи не было ни у кого, и мама охотно делилась им, знакомые старательно выполняли инструкции, но такой пасхи почти ни у кого не получалось. Не то чтобы она что-то утаивала, просто здесь нужен опыт, набитая рука.

Пасхи делалось много, куличей тоже. Куличи выпекались в консервных банках большого размера. Сейчас я не помню, из-под чего были эти банки. Они хранились весь год на балконе и использовались только на Пасху.

Однажды я слепил из глины небольшое круглое кашпо по маминому заказу. У нас во дворе был кружок лепки. Обжег его в печке и принес домой. Мама посадила туда овес, он пророс к Пасхе и стал похож на газон. Это кашпо с газоном появлялось на подоконнике в кухне каждую весну на протяжении многих лет. На газон мы клали крашеные яйца, а потом брали их оттуда и стучались до победного. Побеждал всегда я, потому что знал секрет, как выбирать и держать яйцо.

На праздник ночью мы шли в церковь, а потом ночью же всей компанией садились за стол. Это ночное застолье было необычным и радостным. На стол ставилась пасха с куличом, крашеные яйца и почему-то обязательно килька. Вокруг было много другой снеди. Невероятное сочетание вкусов пасхального стола запечатлелось в моем сознании навсегда.

Потом я вырос, молодежь театров состарилась. Только Пасха сохранила весеннюю свежесть и молодость. Весна — значит, скоро печь куличи и варить пасху. Надо бы поискать то кашпо. Или попросить детей слепить похожее. ❖

TATLER рецепт Пасха

от Анастасии Вертинской

1,5 кг 20%-ной сметаны
5 яиц
1 ст. сахарного песка
Грецкие орехи, изюм и другие сухофрукты — по вкусу
Цедра 1 лимона

- Тщательно разотрите яйца и сахар, добавьте сметану. Поставьте смесь греться на водяной бане. Как только начнется кипение — сразу снимайте с огня. Дайте полностью остыть. Таким образом подогревайте и охлаждайте сметанную массу трижды. После третьего охлаждения добавьте измельченные орехи, изюм, цедру, ваши любимые сухофрукты и как следует перемешайте.
- Выложите массу в трехслойную марлю и подвесьте стекать. Через двое суток все вновь тщательно перемешайте, переложите в форму, выстеленную тремя слоями марли, и поставьте под гнет в холодильник, чтобы стекла оставшаяся жидкость.
- Аккуратно освободите пасху от марли, выложите на блюдо и украсьте цукатами, орехами и ягодами на ваш вкус.