



Фотограф: СЛАВА ФИЛИПОВ

КИСЛО-МОЛОЧНЫЕ БЕРЕГА

Степан Михалков еще школьником изобрел старинный индийский напиток ласси.

Томню, когда я учился в школе, на первом этаже моего дома находился продуктовый магазин «Диета». В витринах был аккуратно выложен тот незначительный ассортимент, который знает каждый советский человек. А в задних комнатах стояли холодильники, в которых периодически водились дефицитные товары: шоколадные конфеты, сливочная помадка или сырокопченая колбаса. Моей маме, как известной актрисе, продавщицы иногда шепта-

Вкуснее всего запивать кисломолочным ласси раскаленные острые лепешки.

ли на ушко, что завезли что-то деликатесное. За это она бралась достать им билеты на свои спектакли, на которые они, похоже, никогда не ходили, а билеты кому-то продавали или отдавали в обмен на что-нибудь еще более дефицитное. На втором этаже «Диеты» разливали соки. Самым любимым был томатный. К нему полагалась соль, а рядом в стакане с мутной водой барахталась ложка, которой соль насыпали. Эта процедура была ритуальной.

Но более всего меня интересовали молочные коктейли. Они делались из молока в треугольном пакете (какой церетели придумал такой пакет для молока?) и сливочного пломбира. Треть от его брикета сочно отрезалась продавщицей и падала в алюминиевый стакан, который потом привешивался к блендеру. Стоило удовольствие десять копеек. Быстро усвоив этот нехитрый рецепт, я стал дома проводить эксперименты с разными сортами мороженого, с шоколадом, вареньем и, в конце концов, со свежим бананом, который доставался маме за перевоплощение в Нину Заречную. Та же Нина Заречная поспособствовала появлению в нашем доме блендера, или по-тогдашнему миксера, привезенного из гастролей по Японии. В об-

щем, поле для деятельности было огромное.

В конце концов молоко стало надоедать, и захотелось чего-то покислей. С простоквашей или ряженкой получалось свежее. Был бы тогда йогурт, я бы совершил кулинарный переворот!

Много лет спустя, в Лондоне, друзья повели меня в индийский ресторан. Заказав море ароматных блюд, они попросили и ласси — тот самый мой йогуртовый коктейль. Я был поражен. Ведь я делал почти такой же в нашей квартире над «Диетой». И именно с островатой едой было самое вкусное его сочетание. Радостно было осознать, что я был на правильном пути. Ведь острая горячая еда так приятно охлаждается нежным прохладным вкусом, например, мангового ласси. Я уж не говорю про сочетание с лепешками только что из раскаленной печи.

Еще через много лет я проделал этот трюк в своем ресторане «Индус». И хотя он теперь переименован во «2ой этаж», ласси с лепешками вы там найдете всегда. ♦

TATLER
рецепт

Ласси-манго на 4 персоны

от шеф-повара ресторана «2ой этаж» Нагендры Махадеванни

2 стакана йогурта без добавок
1 стакан воды
4 ч. л. сахара
1 спелое манго

- Очистите манго от кожуры, удалите косточку и взбейте мякоть в блендере до однородной массы.
- Полученное пюре протрите через сито.
- Смешайте йогурт, воду, сахар, манго в блендере.
- Вылейте напиток в высокие охлажденные стаканы. Украсьте свежими ягодами или кусочком манго.

Вместо манго можете использовать киви, клубнику или ананас. При желании можно добавить фисташки, мелко нарезанные листочки мяты, кумин или соль.

Если ласси предварительно немного заморозить и после взбить, то получится ласси-мороженое.