

## Моя жена ест тыкву сырую, как морковь, а я люблю запеченную, с медом.

честное слово, пожертвовал всей ресторанной выручкой, чтобы только не слышать и не видеть этой розовой рекламы и парней, рассылающих эсмэски всем девушкам, как единственной, в алфавитном порядке.

Это прокралось и в школу. Мои дети потрошат несчастные тыквы, чтобы из оболочки вырезать лицо нашего таджика-строителя. В прошлом году им хотя бы удалось выменять портрет у соседки на конфеты. Я бы лучше устраивал в школе кулинарные праздники, чтобы научить их бережливости к продуктам, а не мародерству.

Сложно даже вообразить, чтобы, например, во Франции содержимое тыквы отправили в помойку. Тыква — это один из самых полезных и универсальных продуктов. Она может быть всем: салатом, супом, горячим, гарниром, кашей, десертом. Ну разве что не вином, хотя водкой, наверное, может. Если меня спросят, какие три

продукта я бы оставил, если все остальные бы вдруг исчезли, я назову тыкву, хлеб, ну и обезжиренный йогурт для завтрака. Не помешал бы и кофе, кстати, прямо сейчас.

Моя жена ест тыкву сырую, как морковь, и меня заставляет. Хотя мне больше импонирует тыква, запеченная с медом. Дальше все просто: берете рукколу, козий сыр, кедровые орешки, бальзамический уксус, и перед вами супервкусный и полезный салат. Моя мама, когда запекает утку, обязательно кладет рядом куски тыквы и айву. А тыквенный суп-пюре, в который можно насыпать гренки в специях или положить рядом тост с мягким сыром, травами и чесноком? Что может быть лучше простой вкусной домашней еды? Всего этого не понимают мои мак-дети.

Зато хорошо понимают итальянцы, а одна из самых известных на Западе кулинаров, австралийка Донна Хэй, пропагандирует исключительно домашнюю стряпню. Ее рецепты произвели на меня столь сильное впечатление, что я посвятил такой кухне целый ресторан — «2ой этаж» на месте «Индуса». Принцип — сохранить свежесть и ценность ингредиентов, а креативность — в соединении органических вкусов продуктов, а не в засовывании селедки под шубой в блендер. У каждого продукта свой вкус, цвет, текстура. У тыквы индивидуальности хоть отбавляй — заходите проверить! ❖

### TATLER рецепт

#### салата из тыквы с грейпфрутом

от шефа-консультанта ресторана «2ой этаж»  
Камеля Бенамара

- 200 г тыквы
- 1 грейпфрут
- 2 бакинских помидора
- 100 г винограда
- 150 г козьего сыра шевре
- 1 качан салата латук
- 2 ст. л. меда
- 5 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. порезанной зелени тимьяна и кервеля
- Отрежьте небольшой кусок тыквы, полейте медом и запекайте в духовке до готовности. Затем нарежьте дольками. Отдельно сохраните сок.
- Помидоры разрежьте вдоль на две части, посолите, поперчите, посыпьте тимьяном и сушите в духовке при температуре 100 °C 2,5–3 часа.
- Латук промойте и используйте сердцевину. Вырежьте мякоть грейпфрута, сохранив сок. Очистите виноград от кожицы.
- Готовые овощи и фрукты и кусочки сыра выложите на тарелку в шахматном порядке.
- Для заправки смешайте сок тыквы и грейпфрута, оливковое масло, соль, перец и полейте салат, украсьте зеленью.



Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ

## РЫЖИЙ АП!

*Степан Михалков не против распопрошить тыкву к Хеллоуину, только если мякоть пустить в дело.*

**Х**еллоуин никогда не вызывал у меня большой любви. Я не против ужасиков. Просто мне не нравятся заимствованные праздники. Это как наши поп-исполнители вдруг раз и запоют на английском, причем на черниговском. А если и нет, все равно наша умца-умца просвечивает сквозь шекспировский язык, напоминая «три колбаски». Можно ведь, вдохновясь Западом, сделать что-то свое, а не раствориться в море ксерокопирования. Пока лучшей похвалой у нас будет «один в один поет», ничего полезного не выйдет.

Так с Хеллоуином и валентинками! Просто смешно: народ бежит сломя голову дарить «любимым» мобильник с открыткой или открытку с мобильником и заказывать столик на двоих. Назвали бы честно — День торговли. Бизнес у меня в этот день как ни в один другой. Но я бы,