



Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ

# МОЯ СВЕЖЕСТЬ

*В бабушкином салате прелести не меньше, чем в нисуазе, уверяет Степан Михалков, вспоминая грехи молодости.*

**М**оя бабушка Наталья Петровна Кончаловская безумно любила Францию, отчего на ее столе всегда присутствовали блюда на французский манер. Особенно бабушке удавались салаты. Один из них делался по подобию оливье, правда, в нем было меньше картошки и больше горошка. Ингредиенты выкладывались на блюдо, заправка из майонеза и сметаны готовилась отдельно, а смешивалось все прямо за столом, когда члены семьи собирались на обед. Эта почетная миссия всегда доставалась главе семьи.

Бабушка готовила исключительно из овощей, выращенных ею же на участке. Несмотря на то, что она была писательницей, ей были присущи все черты классической бабушки, — вязание

## Бабушка увидела развороченную грядку и расстроилась. Мы свалили все на Рольфа.

и радиоприемник, который она слушала, гуляя по дорожкам, клумбы с цветами, огород. Прямо рядом с домом раскинулись грядки с салатом — так сильно она его любила. Салатные листья были большими и хрустящими. Дома у Натальи Петровны всегда водилась настоящая прованская горчица. (Не представляю, где она ее доставала в то советское время?) Горчицу она смешивала с оливковым маслом, лимоном и специями и заправляла этим соусом листья салата. Отдельно поджаривала хрустящие тосты с маслом.

**TATLER**  
*рецепт*  
**Салат нисуаз**  
(на 2–4 порции)  
от шеф-повара ресторана  
«Ваниль» Камеля Бенамара

4 листа салата романо  
4 листа салата оаклив  
4 редиски  
1 свежий огурец  
10 помидоров черри  
10 маслин  
1 авокадо  
3–4 шт. зеленой спаржи  
1–2 шт. молодого картофеля  
1 яйцо  
50 г сырого тунца  
2 ст. л. винного уксуса  
4 ст. л. оливкового масла  
По веточке базилика, кервеля,  
укропа и кинзы

- Салатные листья промойте, посолите, поперчите, заправьте половиной уксуса и масла.
- Огурцы очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Редис нарежьте дольками, помидоры — пополам. Соедините все овощи, добавьте маслины, посолите, поперчите и заправьте оставшимся маслом и уксусом.
- Очищенное авокадо нарежьте дольками. Бросьте в кипящую воду спаржу и варите 1–2 минуты, затем охладите в воде. Посолите, поперчите, заправьте маслом.
- Картофель отварите в кожуре, охладите, очистите и нарежьте ломтиками. Затем обжарьте на растительном масле до образования хрустящей корочки.
- Выложите на тарелки листья салата, сверху мозаикой все овощи, полейте оставшейся заправкой, в центр положите половину сваренного всмятку яйца.
- Обжарьте тунца до полуготовности и выложите рядом с яйцом. Украсьте блюдо зеленью.

В один из летних вечеров мы с братом Егором и нашим общим другом собрались пойти гулять. Было нам лет по пятнадцать, родители нас не отпускали, и мы сделали вот что. Соорудили устройство для побега из веревки и топора и начали спускаться друг друга со второго этажа. Первым из окна полез наш друг. Но когда он завис над землей, под ним забегала и заскулила наша овчарка Рольф, заподозрившая что-то неладное. Друг стал раскачиваться, чтобы спрыгнуть. В этот момент в комнату под нашей вошла папина теща и выглянула в окно, пытаясь понять, что за шум. К счастью, она не увидела качающегося во тьме человека с топором, иначе бы у нее случился инфаркт. К тому моменту, когда собака убежала, товарищ устал висеть на веревке и приземлился прямо на салатную грядку. Утром бабушка увидела развороченный салат и сильно расстроилась. Мы, конечно, свалили все на Рольфа.

В салате прежде всего важна свежесть. Тогда яркие краски овощей и других ин-

гредиентов будут смотреться, как полотна авангардистов. В этом смысле наш оливье проигрывает. Я знавал одного повара, который ради свежести обрывал весь кочан салата романо, доходил до сердцевины и использовал только ее. Для меня это слишком жестоко. Верхние листья можно ведь задействовать в другом рецепте. Азиаты, например, и жарят зеленые листья, и даже варят.

Салатные листья, которые можно купить у нас в Москве, вряд ли составляют и десятую часть существующих в природе. Жаль, приходится живописать ограниченной палитрой. Но главное — желание, остальное приложится. ❖