



**Гера Треер**

## **Календарь свадебных дат**

### **Праздник, который всегда с вами (вместо предисловия)**

Даже самые-самые молодые люди догадываются, пусть и смутно, о том, что лучший в мире праздник для себя они могут придумать и устроить только сами. И правда: никто не придет и не «сделает нам красиво», кроме нас самих. Особые прелесть, уют и очарование бывают, конечно, на домашних праздниках. На них все чудесно! Они дают радость человеческого общения, единственную роскошь на свете, по словам Антуана де Сент-Экзюпери. А как прекрасно, ценно и неповторимо таинство превращения продуктов в блюда и трепетное волнение перед приходом гостей! Ничто так не сближает супругов, как совместные кухонные хлопоты, к тому же весьма полезные и приятные. Да-да, именно полезные и приятные! Поварские заботы дисциплинируют, воспитывают гастрономический вкус (а кто отменил эту важнейшую часть нашей жизни?) и, как ни странно, вкус в целом.

Где же, если не дома, в процессе составления и воплощения в изысканные кушанья праздничного меню, молодым хозяйкам и хозяевам можно освоить кулинарную науку и научиться готовить свои будущие творческие шедевры! И полностью в ваших руках сделать праздник ожидания праздника ничуть не менее интересным, замечательным и радостным, чем само торжество. При любых обстоятельствах вы останетесь в выигрыше. А подарки, подарки! Как приятно их получать, но и ожидать - тоже приятно.

Среди множества прекрасных домашних праздников по самым разным поводам особое почетное место занимает торжество по случаю дня свадьбы - скромное, для узкого круга самых близких, или отмечаемое с размахом. Гости вручат вам подарки - к каждой дате специальные, символические, можно сказать, тематические - по названию годовщины. А радость дарить и получать, слава богу, тоже никто не в силах отменить. И наконец, праздники по случаю свадебной даты - совсем не лишняя возможность порадовать себя, родных и друзей результатами кулинарных изысканий и - еще раз себя - процессом творческого поиска и творческих находок в ходе этих изысканий.

**Отредактировал : PRESSI ( HERSON )**

Откровенно говоря, перед вами весьма непростая задача: из неисчислимого арсенала гастрономических достижений, накопленных человечеством, выбрать самые необыкновенные и вкусные блюда. К вашим услугам меню всех ресторанов и кафе мира, континента, страны, региона, города, улицы, фирменные рецепты близких и дальних родственников и друзей, блюда национальной, традиционной и современной кухни любого народа и любой народности.

Будьте смелы и вдохновенны, не бойтесь экспериментировать, спорьте, выдвигайте идеи (не только кулинарные) и отстаивайте их! Как это ни забавно, но перечисленное составляет соль, смысл и радость супружества. Вполне возможно, ваша счастливая семейная жизнь началась - и продолжается! - именно с той минуты, когда вы бурно обсуждали праздничное меню и свое обсуждение приправили, как перцем и солью, остроумным (не обидным!) замечанием, веселой шуткой или смешным воспоминанием о себе. Не останавливайтесь на достигнутом, продолжайте тренировку ежеминутно: юмор и умение посмеяться над собой ох как помогут вам в долгой и, без сомнения, счастливой жизни счастливых супругов.

*С пожеланиями вам всего того,  
что автор-составитель желает и себе,  
ваша Гера Треер*

## **ТРУДНО ТОЛЬКО ПЕРВЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ**

### **Зеленая свадьба**

День свадьбы и первый год после нее - зеленая свадьба. Празднуйте ее ежедневно: это будет ваше ноу-хау по продлению медового месяца. Не спешите сразу после торжества убрать на антресоли свадебный венок невесты и бутоньерку жениха. Помните, что листья в венке и цветок в бутоньерке - символы зеленой свадьбы. Не забудьте про талисман дня бракосочетания и следующего за ним счастливого медового месяца (года!) - миртовый венок как знак юности, свежести и чистоты.

Отличная идея: договоритесь с друзьями, чтобы они подарили вам саженец деревца, которое будет расти и крепнуть вместе с молодой семьей. Особенно подойдут для этого карликовые японские деревца бонсай. Посадите одно из них в красивый цветочный горшок, лелейте и украшайте в дни празднования даты свадьбы. Знайте, вам уже поздно размышлять по поводу того, что женитьба и замужество - все равно что смерть: всегда рано и никогда не поздно.

Блюда к праздничному столу

Если вы празднуете свадьбу в кафе или ресторане, то заботу о том, чтобы никто не ушел голодным, берут на себя профессионалы. Если пир на весь мир проходит в домашней обстановке, то разнообразию кушаний, приготовленных родственниками, друзьями, соседями и родственниками соседей, нет предела. Тут уж воистину - выбор за вами.

Первый год супружества (а также последующие, как минимум, 100 лет) готовьте свадебные завтраки, обеды и ужины. Не снижайте градуса любовных отношений ни в чем, украшайте и разнообразьте семейную жизнь любыми творческими находками, и в том числе, конечно, кулинарными.

### **1 год - ситцевая (марлевая) свадьба**

Если после прошлогоднего празднования зеленой свадьбы, растянувшегося на 365 дней, у вас осталось хоть немного содержимого в разноцветных конвертах, украшенных кольца-

ми и розочками, отметьте первую годовщину с размахом. Восстановите убранство дворянских интерьеров восемнадцатого века, когда ситцы были модной новинкой: ими затягивали стены, обивали мебель, делали из них пологи и портьеры.

Если заветные конверты пусты, то восстановите интерьер крестьянской избы: в девятнадцатом столетии из дешевых, практичных, с красочными узорами ситцев делали одеяла, наволочки и занавесы, отделявшие кухонный угол. Если заветные конверты не только пусты, но и заложены в ломбард в качестве семейной реликвии, самое время освоить новую профессию и немного подзаработать: шейте сарафаны, женские и мужские рубашки, передники, платья.

Откупорьте одну из двух бутылок шампанского, подаренных на свадьбу (вторую откроете в день рождения первого ребенка), и займитесь искусством. Совместное дружное исполнение голодными супругами песенки Сергея Никитина на стихи Юрия Левитанского укрепит союз любящих сердец и упрочит семейные узы.

*... - Что же из этого следует?*

*- Следует жить, шить сарафаны и легкие платья из ситца.*

*- Вы полагаете, все это будет носиться?*

*- Я полагаю, что все это следует шить.*

Блюда к праздничному столу

Символ первой свадебной годовщины - яркий набивной ситец, и более всего его напоят какие-либо разноцветные блюда, например заливное из курицы, ярко украшенный оригинальный салат и цветное рагу. Всю эту красоту на блюдах и в салатнице поставьте на стол, покрытый яркой ситцевой скатертью с бахромой (что, согласитесь, нетрудно сделать и самим), и празднество по случаю первой годовщины запомнится особенно надолго. Если за вашим столом будет больше пяти гостей, то соответственно увеличьте объем необходимых для приготовления нарядного заливного продуктов. А вкуснейшего салата, рагу и памятного торта никогда не бывает много.

Салат «Ситцевое ассорти»

**Вам понадобится:** 1-2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1-2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1-1 1/2 стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, ягоды, оливки, маслины, кусочки разноцветных овощей и фруктов для украшения.

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами. Заправьте майонезом, перемешайте это великолепное блюдо, выложите в салатницу и украсьте яркими овощами, фруктами, ягодами и всем, чем только пожелаете: кусочками помидоров, желтых яблок, брусникой, красной смородиной, клюквой, зелеными оливками и черными маслинами - словом, всем, что найдется в доме и будет напоминать о разноцветном символе вашей годовщины.

Горячее «Разноцветное рагу»

**Вам понадобится:** 800 г мякоти баранины, 2 шт. крупной моркови, 4-5 средних картофеля, 400 г молодой белокочанной капусты, по 2 молодых средних кабачка, крупных помидора и луковицы, 4-5 средних зубчиков чеснока, 2 стакана кипятка, веточка свежей мяты, оливковое масло, соль, черный перец горошком и сушеный орегано - по вкусу.

Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте до золотистого цвета на разогретом оливковом масле. Добавьте нарезанный полукольцами (или четвертинками колец) лук и жарьте еще 5-7 минут, помешивая. Положите крупно нарезанную капусту и картофель, нарезанный полукружиями кабачок, нарезанные кубиками морковь и помидоры.

Влейте 2 стакана подсолненного кипятка и тушите на медленном огне в течение 1,5-2 часов. В конце тушения добавьте чеснок, перец, орегано и мяту. Подавайте блюдо с лавашем - очень вкусно.

Торт «Горько-сладкий первый год»

**Вам понадобится:** 400 г темного (горького или полусладкого) измельченного шоколада, 3 ст. ложки воды (при необходимости больше), 12 яиц (отделите белки от желтков), 2 чашки гранулированного сахара (1 чашка равна 237 г), 2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры, 340 г и 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 чашка просеянной муки, немного сахара для обсыпки формы, сахарная пудра.

Разогрейте духовку до 160 °С. Смажьте маслом стенки и дно разъемной формы для выпечки диаметром 25 см. Всыпьте в форму несколько чайных ложек сахара и слегка встряхните так, чтобы сахар равномерно покрыл дно и стенки формы. Стряхните лишний сахар.

Взбейте желтки яиц с гранулированным сахаром до получения густой бледно-желтой массы. На водяной бане растопите шоколад, добавив 3 ст. ложки воды. Если шоколад окажется слишком густым, добавьте еще воды. Дайте немного остыть.

Влейте теплый шоколад в яично-сахарную смесь. Вмешайте размягченное масло, тертую апельсиновую цедру и просеянную муку. Размешайте тщательно и аккуратно.

Взбейте яичные белки в густую пену. Добавьте полную ложку шоколадной смеси, тщательно размешайте. Влейте белки в шоколадную смесь и тоже тщательно и аккуратно размешайте.

Вылейте тесто в разъемную форму. Тесто заполнит форму почти до верха. Поставьте форму на решетку на среднем уровне духовки и выпекайте 1 час 20 минут. Проверяйте готовность, прокалывая торт деревянной палочкой: если она будет сухой, торт готов. Остудите на решетке в течение 15 минут, потом снимите стенки формы. Дайте полностью остыть и отделите дно формы. Поставьте торт в холодильник. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой. Примерно двадцать ваших гостей, отведав торт, согласятся с тем, что первый горько-сладкий год счастливой супружеской жизни не прошел даром.

## **2 года - бумажная (стеклянная) свадьба**

Новизна отношений немного утратилась (?), а прочными они пока не стали (!). Отсюда и название годовщины - бумага легко рвется, а стекло бьется.

Наверняка вам подарят вазы, бокалы или что-нибудь «бумажное»: красивые книги, фотоальбомы, календари, возможно, и банковские билеты. Последние принесут гости не только щедрые, но и образованные: во времена Павла I в имеющийся тогда разменный фонд были внесены «немалые суммы, в том числе золотом и серебром, для того чтобы, выменивая на них ассигнации, достигнуть цели, к обеспечению кредита клонящейся».

Склонившись к обеспечению кредита, вы отнесете подарок щедрых и образованных в надежный банк, созданию которого мы обязаны Екатерине II. Ее манифест от 1768 года возвестил: «Мы с удовольствием приступаем к учреждению в Империи нашей променных банков и надеемся, что оказываем через то новый знак материнского ко всем нашим подданным попечения».

Если после праздничного стола - с коньяком «Хеннесси» и лучшими в мире европейскими омарами с фиолетовым окрасом, свежевывловленными в норвежских водах, - кто-либо из гостей скажет, что не знает, как вас отблагодарить, вы можете ответить словами персонажа одной из пьес А. В. Сухова-Кобылина. Этот будущий успешный строитель финансовых пирамид заметил, что, с тех пор как человечество изобрело деньги, подобный вопрос он считает неуместным.

Получите удовольствие от существующего во многих странах свадебного обычая, когда муж и жена делают себе одежду из бумаги и в ней встречают гостей. И у вас, и у них праздник останется в памяти, если гости напишут смешные пожелания или забавные высказывания о браке, а затем вы все вместе прикрепите эти записочки к садовому или декоративному дереву - вашему дереву счастья.

Блюда к праздничному столу



Украсьте стол яркими, красивыми бумажными салфетками, не поленитесь и оберните ими столовые приборы, как делают в кафе и ресторанах. На каждую тарелку поместите сложенную конусом (тоже как в ресторане) цветную бумажную салфетку. В свою любимую стеклянную вазу поставьте сделанные вами бумажные цветы - прекрасный повод для совместного творчества - и принимайте поздравления и благодарность за специально приготовленные к годовщине кушанья. Горлышко бутылки с хорошим вином украсьте бумажной бахромой - и вы готовы профессионально консультировать всех, кому еще только предстоит отпраздновать стеклянную свадьбу.

Салат «Снова невеста»

**Вам понадобится:** 100-150 г сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 сладких яблока, 2 луковицы, майонез, уксус, соль, сахар - по вкусу.

Лук нарежьте тонкими полукольцами и предварительно замаринуйте (уксус, соль, сахар - по вкусу). Мелко порежьте яйца, часть белка оставьте для украшения. Яблоки, очищенные от кожуры и семян, натрите на крупной терке. Сыр натрите на средней терке. Уложите салат слоями и каждый слой промажьте майонезом. Верх украсьте ромашками, вырезанными из белка.

Горячее «Бумажные паруса»

**Вам понадобится:** кусочки говядины, свинины, баранины, филе курицы, индейки, утки, гуся, кролика, нутрии, медвежатины, оленины, дикого кабана, страуса, перепелки, фазана - словом, всего, что поймаете или купите; репчатый лук; чеснок (по желанию); маринад; зубочистки или маленькие палочки; белая и/или цветная бумага; ручка и/или цветные фломастеры.

В зависимости от жесткости мяса отбейте кухонным молотком каждый кусочек и придайте ему форму лодочки. Ваша будущая «парусная флотилия» готова к процессу маринования.

Выберите маринад по вкусу, такой, каким обычно привыкли пользоваться. Одни предпочитают традиционный способ приготовления маринада: вода, уксус, специи, соль и сахар. Другие в качестве маринадной заливки используют майонез, придающий мясу мягкость и особый вкус. Третьи выбирают сухое красное вино и утверждают, что маринованное в нем мясо - лучшее из того, что они когда-либо ели.

Если вы остановитесь на традиционном способе приготовления маринада, остудите его и залейте им мясные кусочки, переложённые порезанным кольцами или полукольцами репчатым луком. Если вы любите чеснок, то перед заливкой порежьте несколько зубчиков на тонкие пластинки или пропустите через чесночницу, переложите чесноком слои мяса или натрите чесночной кашицей. Мясо быстро пожарится, будет нежным и ароматным, если вы устоите и не положите его на сковороду раньше положенного времени: для оптимального маринования необходимо выдержать мясо от 12 до 24 часов в холодильнике.

Обжаренные до готовности «лодочки», ароматные, аппетитные, с золотистой корочкой, теперь надо оформить во «флотилию», отправляющуюся в счастливое плавание по случаю двухлетней - бумажной - годовщины свадьбы. Для этого в середину каждого кусочка воткните зубочистку (палочку) с закрепленным на ней «парусом» - вырезанным из бумаги треугольником, напоминающим парус яхты, корабля или судна, на котором капитан Грэй приплыл за своей Ассоль.

Призовите на помощь всю свою фантазию: сделайте паруса вашей «флотилии» яркими, разноцветными, возможно, с остроумными высказываниями великих или просто веселых людей о счастье и семейной жизни. Только представьте, как это будет забавно и красиво смотреться, особенно если для «лодочек» вы выберете мясное ассорти: светлые кусочки курятины, темные - говядины, красноватые - индейки.

Шарлотка «Вся жизнь впереди»

**Вам понадобится:** 4 яйца, по 1 стакану сахара и муки, 1 кг твердых кислых яблок (антоновка).

Яйца взбейте миксером как можно сильнее, постепенно добавьте сахар, затем понемногу муку и соль на кончике ножа. Должна получиться сметанообразная смесь, и чем лучше вы ее взобьете, тем вкуснее будет шарлотка. Вымытые яблоки очистите от кожуры и сердцевины и порежьте на небольшие кусочки.

Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте мукой, манной крупой или панировочными сухарями (для формы с тефлоновым покрытием сухари не нужны). Яблоки выложите в форму, равномерно полейте тестом и поставьте в предварительно разогретую духовку до 180 °С на 30-40 минут. Готовность шарлотки легко проверить с помощью деревянной зубочистки или спички: если при втыкании в пирог тесто к ней не пристает - шарлотка готова.

Чтобы шарлотка получилась еще вкуснее, попробуйте следующее. Добавьте в тесто корицу или ваниль - это классика жанра. Можно также поэкспериментировать (и поразить гостей!) с добавлением мака, тертого шоколада или чего-либо другого.

Вместо яблок или в сочетании с ними используйте по желанию другие фрукты, например груши или абрикосы. Шарлотка получится особенно вкусной, если добавить к яблокам свежие ягоды: бруснику, клюкву, смородину. Их можно либо перетереть, либо оставить целыми, а можно использовать в качестве украшения.

Зимой, если нет подходящего сорта яблок, приготовьте шарлотку из сухофруктов (кураги, изюма) и грецких орехов. Времени для экспериментов хоть отбавляй - впереди целая жизнь.

### 3 года - кожаная свадьба

Ваши отношения стали много прочнее, но до стальной годовщины еще целых восемь лет. Однако и три года - очень большой срок в жизни человека, и вы уже чувствуете друг друга, как говорится, кожей.

Третья дата свадьбы, конечно, не празднование Нового года по-европейски, но очень похожа на него: без сожаления выбросьте из дому всю треснувшую посуду и предметы, с которыми связаны неприятные воспоминания. По старинному обычаю, перед этой свадьбой отдайте долги (или выкупите из ломбарда семейную реликвию - вернитесь к описанию первой годовщины), простите всем обиды и попросите друг у друга прощение за нанесенные ненароком обиды (не тратьте деньги на гадалку: они точно есть). Только после этого с чистым сердцем принимайте подарки: кошельки, портмоне, ремни, перчатки, брелоки для ключей, сумки и даже чемодан - разумеется, для романтического путешествия.

Прежде чем отправиться в недалекий путь на острова Кабо-Верде, внимательно осмотрите кожаный чемодан и проверьте, не осталось ли на нем следов древнего способа дубления этого природного материала. В Древней Индии уже в четвертом тысячелетии до нашей эры сафьян выделяли, сшивая шкуру в бурдюк или кошель и заливая внутрь воду с дубильными веществами. Таким же образом в Древней Персии выделяли шагрень - ослиную и конскую кожу. Убедившись, что ваш бурдюк высох, наполните его не совершенно бесполезными для вояжа вещами (кроссовками, майками, шортами), а полезными мыслями, запечатленными на красивой бумаге, которая осталась со дня празднования предыдущей - бумажной - годовщины. Возможные варианты таковы.

...

*Удачное супружество у тех пар, в которых у мужа и жены желание поругаться возникает одновременно.*

*Джин Ростанд*

...

*Неравный бой . Если женщина не сдается, она побеждает; если сдается - диктует условия победителю. В обоих случаях она выигрывает.*

*Карел Чапек*

...

*Брак - это мирное сосуществование двух нервных систем.*

*Эмиль Кроткий*

...

*Удачное супружество бывает между слепой женой и глухим мужем.*

*Мишель Монтень*

Блюда к праздничному столу

Даже если вы отправляетесь с новым кожаным чемоданом лишь в виртуальное путешествие, праздничное застолье все-таки должно напоминать о дороге. Конечно, путешествуя, например, на поезде, можно рискнуть и посетить вагон-ресторан, но безопаснее и гораздо вкуснее в уютном купе под стук колес и мерное позвякивание стаканчиков, наполненных каким-либо слабоалкогольным напитком, отведать блюдо, с любовью приготовленное дома и предназначенное для вполне длительного хранения.

Отбивные «Дальняя дорога» не только незаменимы в любых путешествиях, но и отлично подойдут к праздничному столу по случаю трехлетней годовщины свадьбы, где бы вы ее ни отмечали - дома, на даче, в лесу у костра или в вагоне поезда дальнего следования. Выложите отбивные на блюдо, украсьте маринованными фруктами и разлейте красное вино в стаканы с кожаными чехольчиками. Творчество и фантазия украшают жизнь и в будни, и особенно в праздники. Ваши старания не оставят равнодушными ни ваших гостей, ни соседей по купе в виртуальном или явном вояже.

Салат «Под стук колес»

**Вам понадобится:** банка консервированных ананасов, 300 г тертого сыра твердых сортов, 3-4 зубчика чеснока, майонез.

Ананасы порежьте кубиками, сыр натрите на крупной терке, чеснок пропустите через пресс. Все тщательно перемешайте и добавьте достаточное количество майонеза, чтобы салат не был сухим. При желании этим салатом можете заполнить маленькие тарталетки из слоеного теста.

Отбивная «Дальняя дорога»

**Вам понадобится:** куриные бедра или целая курица, 2 больших зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 4-5 ст. ложек тертых сухарей, 100-150 г жира (сала, растительного масла), 40 г сливочного масла, соль - по вкусу.

Куриные бедра (или любые другие части курицы, у которой удалены шея и крылья) отбейте, чтобы получить более плоские куски, посолите, натрите чесноком и оставьте на 15-30 минут. Подготовленное таким образом мясо обваляйте в муке, смочите и запанируйте во взбитом яйце и тертых сухарях. Сухари вбейте ножом, чтобы панировка держалась.

Выложите отбивные в сильно разогретое растительное масло и жарьте до цвета хорошо выпеченного хлеба сначала с одной, а потом с другой стороны около 15 минут. Затем сбрызните мясо 2-3 ст. ложками воды, добавьте немного сливочного масла, закройте крышкой и продолжайте жарить на слабом огне 5-8 минут, чтобы отбивные стали мягкими. Снимите крышку и еще немного подержите мясо на огне, чтобы полностью выпарилась вода. Это нужно для того, чтобы курица стала мягкой и сохранила вкус и аромат жареного мяса.

Торт «Романтическое путешествие»

**Вам понадобится:** 5 яиц, 2 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 1/2 стакана муки, 1 1/2-2 ч. ложки разрыхлителя, 1-2 ст. ложки какао, соль - по вкусу.

**Для глазури:** 100 г шоколада (плитка).

Размягченное масло или маргарин разотрите с 1 стаканом сахара до однородной массы. Отдельно взбейте яйца с оставшимся стаканом сахара. Муку смешайте с разрыхлителем. Соедините вместе растертый с сахаром маргарин, яйца, взбитые с сахаром, сметану, муку с разрыхлителем и перемешайте тесто.

От общей массы теста отделите третью часть, добавьте в нее какао и тщательно перемешайте.

В центр формы, смазанной маслом, вылейте 2 ст. ложки светлого теста. В середину светлого теста вылейте 1 ст. ложку темного теста, а в середину темного теста опять 2 ст. ложки светлого. Так поочередно вылейте все тесто. Торт выпекайте 45-60 минут при температуре 180-200 °С.

Для глазури на водяной бане растопите шоколад, предварительно поломанный на кусочки, и залейте шоколадом остывший корж. Когда глазурь застынет, украсьте торт тертым на мелкой терке белым шоколадом.

#### **4 года - льняная (восковая) свадьба**

Праздничный стол обязательно украсьте льняной скатертью, изысканными свечами и не забудьте также про льняные салфетки. Как же без этого, ведь лен - символ достатка и роскоши, которую раньше могли позволить себе немногие.

Созывая гостей на 4-летнюю годовщину, как бы между прочим расскажите им, что Геродот, упоминая о дарах, принесенных одним из фараонов храму Афины Родосской, пишет, что наиболее ценным подарком была льняная ткань, каждая нить которой состояла из трехсот шестидесяти волокон. Более того, по одной из версий исследователей, поход аргонавтов, и в частности знаменитого Ясона, из Эллады в Колхиду за золотым руном был, по сути, походом за секретом получения тончайшей пряжи изо льна, продававшейся на вес золота. По мнению некоторых ученых, ткани, изготовленные из первоклассного льна, продавались буквально на вес золота, когда на одну чашу весов клались ткани, а на другую золотые слитки (удобный повод отрепетировать золотую свадьбу). Голубой венчик льна, говорили жрецы Исида, соответствует голубому цвету неба, и они не носили другой одежды, кроме льняной, а во время правления императора Августа льняные ткани служили даже предметом экспорта.

Вообще говоря, двери всех отечественных магазинов «Текстиль для дома» должны украшать мемориальные таблички со словами: «Имени Императора Всероссийского Петра I Алексеевича». Изобилием чудо-товаров и - как следствие - прибылью владельцы оных обязаны прорубателю окна в Европу: при нем в России начали действовать крупные полотняные мануфактуры, главным образом для выработки парусов.

На этот раз мужа можно освободить от покупки традиционного букета: на льняную свадьбу дарят маленький букетик из цветущего льна или его высушенный снопок. Осыпав счастливых супругов конфетами и семенами льна, гости-коробейники вручают им подарки: полотенца, скатерти, простыни, покрывала - конечно, изо льна: по поверью, от их количества зависят прочность и долговечность вашей семьи.

С трудом найдя место для хранения чудесных подарков, завернитесь в отделанные пурпуром белые льняные ткани, славившиеся в Элладе, и под петровскими парусами пускайтесь в плавание навстречу первому полубилю - деревянной годовщине. Ветер вам в паруса!

Блюда к праздничному столу



На время, чтобы не испачкать, снимите белые льняные одежды, призовите на помощь свежий морской бриз и приготовьте блюда в строгом соответствии с рекомендациями древнегреческих кулинаров. Не забудьте обязательно купить (или испечь!) хлеб с льняным семенем, на праздничный стол постелить нарядную льняную скатерть, а на нее поставить подсвечники с восковыми свечами.

После того как блюда будут готовы (о, древние греки знали толк в еде!), вновь облачитесь в льняные одежды и, чтобы уже окончательно войти в роль жителей Древней Эллады, сделайте следующее. Поставьте на праздничный стол специальную чашу (сгодится большая салатница) и наденьте заранее купленные или сделанные своими руками венки. Потому что вам, молодым древним грекам, перед тем как пригубить вино, полагается непременно омыть руки в предназначенной для этого чаше, украсить голову венком и совершить возлияние богам - плеснуть из чаши чуть-чуть вина в качестве жертвы. Умилостивить богов еще никогда никому не мешало...

Салат «В Греции все есть»

**Вам понадобится:** 400 г копченой курицы, 1 упаковка брынзы «Фетаки», 4 болгарских перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 банки маслин, 2 больших пучка листового салата, немного майонеза.

Порежьте курицу и болгарский перец разных цветов длинными полосками, разомните вилкой сваренное вкрутую яйцо, добавьте брынзу, порубленную кубиками, половинки маслин и порезанный салат. Дайте настояться и перед подачей на стол заправьте майонезом, учитывая, что брынза даст сок и при избытке майонеза салат может оказаться жидким. Не солите!

Горячее «Улов древнего грека»

**Вам понадобится:** 500 г филе морской рыбы, 1 ст. ложка винного уксуса, 4-6 ст. ложек оливкового масла, 1 среднего размера луковица, 1-2 зубчика чеснока, 3 рюмки белого вина, 2 ст. ложки рубленой зелени, 250 г свежих огурцов (в Древней Греции огурцы были деликатесом!), 2-3 стручка сладкого перца, соль (черного перца в Древней Элладе не знали, да он здесь будет и лишним).

Филе рыбы сбрызните винным уксусом, посолите и выдержите 10-15 минут. Вылейте на сковороду половину оливкового масла и обжарьте в нем мелко нарезанный лук и чеснок, затем положите рыбу, полейте вином и посыпьте зеленью. Тушите 10-15 минут под крышкой.

Нарежьте тонкими колечками стручки сладкого перца и отдельно обжарьте в оставшемся масле. Через 10 минут добавьте очищенный от кожицы и нарезанный мелкими дольками огурец. Приправьте солью. Когда все овощи будут готовы, выложите их на рыбу и потушите все вместе еще 5 минут под крышкой на небольшом огне. Подавайте в горячем виде с хлебом, украшенным семенами льна.

Десерт «Сладости Платона»

**Вам понадобится:** сухофрукты (чернослив, инжир, черный и золотистый изюм), миндаль, грецкие орехи, жидкий мед, натуральный йогурт.

К истинно древнегреческому столу подайте на десерт простое, но очень вкусное блюдо по рецепту великого Платона, сохранившего его для нас в своем труде под названием «Атлантида»: «Берете сухие фрукты (сливы, инжир, черный и золотистый изюм), миндаль и грецкие орехи, все это мелко нарежете и поливаете аттическим медом - таким, который стекает с ложки (свежим, не засахарившимся - хороший мед засахаривается не позднее ноября!). Теперь смешиваете эту массу с натуральным греческим йогуртом, и...»

## 5 лет - деревянная свадьба

Дерево - символ жизни, цветения и плодородия, а вы, как говорят в народе, уже приросли друг к другу корнями. В вашем саду, как минимум, два общих дерева - дерево любви и

древо жизни. Вкушайте их плоды: во-первых, вы не библейские первые люди - Господь под страхом смерти запретил первому человеку вкушать плоды с Древа познания Добра и Зла, а во-вторых, плоды древа жизни запрещены не были.

Возможно, вы окажетесь настолько искусными и трудолюбивыми садоводами, что вырастите дерево, о котором рассказано в Книге Урантии. В ней утверждается, что древо жизни не было мифом, оно было реальностью и в течение долгого времени существовало на Земле. Это сверхрастение накапливало особые пространственные энергии, служившие противоводием для тех субстанций в животных организмах, которые вызывают процесс старения. Иными словами, когда на празднование золотой свадьбы к вам придут убеленные сединами друзья, они не поверят своим глазам и решат, что сработала машина времени и вы вновь отмечаете деревянную годовщину.

Однако сегодня расслабляться еще рано: опасность пожаров (семейных ссор) все же существует. Чтобы огнетушитель продолжал мирно пылиться, не дожидаясь, пока вырастет и окрепнет дерево, описанное в Книге Урантии. По давней традиции посадите яблони, вишни, тополя, липы, березы: они будут радовать вас, ваших детей, внуков и правнуков. Обязательно поместите на стол какой-либо деревянный предмет, например один из тех, что подарят гости: шкатулку, ложку, рамку для фотографий, амулет, разноцветные нарядные бусы из разных пород дерева или авторские матрешки с вашими портретами.

Блюда к праздничному столу

Поскольку плоды древа жизни запрещены не были, а наиболее распространенный (и доступный) у нас - плод яблочного дерева, назначьте его главным символом праздничного стола по случаю деревянной свадьбы. Обязательно поставьте на стол вазу для фруктов и наполните ее яблоками разных сортов - зелеными, желтыми, красными. В отдельные вазочки выложите маринованные и моченые яблоки (купленные или приготовленные своими руками). Угостите родных и друзей разнообразнейшими салатами, горячими и десертными блюдами с яблоками, например такими.

Салат «Налитое яблочко»

**Вам понадобится:** 100 г зеленого салата, 2 шт. моркови, по 2 яблока, помидора и свежих огурца, 1/2 стакана сметаны, сок 1/4 лимона, соль и сахар - по вкусу.

Вымытые огурцы, морковь и яблоки нарежьте тонкой соломкой, листья салата - на 3-4 части каждый, перемешайте и заправьте сметаной, добавив лимонный сок, соль, сахар. Сверху салат украсьте ломтиками помидоров.

Горячее «Гусь без яблок - яд»

**Вам понадобится:** гусь, 7-9 яблок, 1 кг картофеля, чеснок и соль - по вкусу.

Выпотрошите гуся, вымойте и посолите. Очищенные яблоки разрежьте на 4 части и начините ими тушку. Зашейте гуся, положите на противень, влейте полстакана воды и поместите в сильно нагретую духовку. По мере выкипания воды снимайте жир и подливайте воду.

Когда гусь будет почти готов, натрите его чесноком, наколов зубчик на вилку. Затем обложите птицу картофелем, нарезанным дольками, посолите его и запекайте до готовности. Разрежьте гуся на порции, выложите на блюдо и вокруг разместите печеные картофель и яблоки.

Десерт «Яблочко от яблони...»

**Вам понадобится:** 200 г муки, 1/8 л теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, щепотка соли, мука для обсыпки, сливочное и растительное масло для смазывания.

**Для начинки:** 1,5 кг кислых яблок, по 150 г сахара и панировочных сухарей, 80 г сливочного масла, 1 кофейная ложка корицы, 1 ст. ложка ванильного сахара, 80 г изюма, 2 ст. ложки рома, 100 г сахарной пудры.

Насыпьте муку горкой, сделайте углубление, добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Ткань посыпьте мукой, выложите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте скалкой. Смажьте распущенным сливочным

маслом и дайте подняться в течение нескольких минут. Обеими руками растяните тесто, чтобы оно стало очень тонким, расстелите на обсыпанной мукой ткани и обрежьте края.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, разрежьте на 4 части, а затем порежьте на кусочки толщиной примерно 3 мм. На сковороде распустите масло, добавьте панировочные сухари, поджарьте их до золотистого цвета и остудите. К яблокам добавьте сахарный песок и ванильный сахар, корицу, ром и изюм. Тесто обсыпьте поджаренными панировочными сухарями, разложите яблоки и скатайте тугой рулет. Края подверните и скрепите.

Положите рулет на смазанный маслом противень, еще раз обильно смажьте маслом и выпекайте в духовке 40 минут при температуре 220 °C до образования коричневой корочки. Готовый рулет обсыпьте сахарной пудрой.

Десерт «Яблочко от яблони...» подается как в горячем, так и в холодном виде. Чтобы безоговорочно поразить гостей божественным вкусом десерта, перед тем как выложить яблоки на тесто, сбрызните их сметаной или взбитыми сливками и добавьте к ним толченые грецкие орехи. Если ваша деревянная годовщина приходится на неурожайный яблоками год, смело используйте другие фрукты - груши, абрикосы, сливы, персики, апельсины, нектарины или заморское киви.

### **6 лет - чугунная свадьба (рябиновая в Латвии, леденцовая в Америке и Западной Европе)**

Наверняка в кусочке счастья жены - приданом - была чугунная посуда. Это, заметьте, весьма выгодное вложение денег: чугунная посуда не имеет срока годности и использования, она служит столетиями, если, конечно, не расколется при падении.

Исторической науке доподлинно не известно, праздновали ли средневековые супруги чугунную свадьбу, но уже более семисот лет человечество пользуется чугунной утварью. Внимательные хозяйки и хозяева еще в эпоху Возрождения заметили, что литой чугун быстро нагревается по всему объему и долго хранит тепло. Это позволит сохранить полезные и вкусовые свойства продуктов, из которых вы приготовите праздничные блюда по случаю 6-летней годовщины свадьбы.

Чугунная посуда хороша еще и тем, что ей подходит любой источник тепла: костер - любители романтики отметят дату в дружной компании на природе, электрическая или газовая плита - супруги соберут родных и друзей дома, русская печь - виновники торжества пригласят всех в теплый, уютный деревенский дом. Не испытывайте старую чугунную сковороду, доставшуюся вам от бабушки, долгим битьем по ней чем-либо тяжелым, чтобы убедиться в том, что она может треснуть. Многие пробовали и видели мелкие осколки счастья. Чтобы не рыдать над ними и с гордостью за сохранность передать внукам чугунные горшки и горшочки для духовки и печи, ситейники, подсвечники чудесного каслинского литья, бабушкину сковороду и прадедушкину любимую пепельницу, не забывайте слова Шарля Бодлера: «Женщина выходит замуж и ожидает, что мужчина изменится, а он не меняется. Мужчина женится и ожидает, что женщина останется такой же, а она меняется».

По латышской традиции символом семейного очага считается рябиновая гроздь, которая сохраняет любовь, уберегает от болезней и приносит в семью сына. Если у вас пока только дочка, наметьте кому-либо из друзей, что подаренные вам на чугунную свадьбу горшечные растения - такова примета - непременно принесут удачу: у вас родится мальчик.

Блюда к праздничному столу

Украсьте стол вазой с живой рябиновой веткой и выставляйте закуски, по возможности горячие, чтобы соблюсти традиции чугунной свадьбы: напомним, чугун отлично сохраняет тепло. Если у вас есть маленькие порционные чугунные горшочки, то считайте, что ваш

праздник уже удался на славу. Если таких горшочков нет, но семейный кошелек позволяет посетить магазин хозтоваров, без всяких сомнений приобретите их - они послужат вам долгие годы. Фирменное блюдо чугунной свадьбы будет не менее вкусным, если вы приготовите его в одном большом казане или даже в керамических порционных горшочках. Выбор за вами.

Теплый салат «Шестое чувство»

**Вам понадобится:** 500 г лисичек, около 100 г копченой грудинки или бекона, растительное масло и зелень (салат или петрушка), 2 зубчика чеснока, 2-3 ломтика багета, соль и молотый черный перец - по вкусу.

Чистые грибы разрежьте на четвертинки. С грудинки срежьте кожицу, нарежьте тонкими ломтиками. На разогретой сковороде обжарьте до хруста ломтики грудинки или бекона - они должны быть зажаристыми и хрустящими. Переложите поджаренную грудинку на тарелку. Грибы поместите на сковороду, где обжаривали грудинку. Помешивая, дождитесь, пока испарится вся жидкость, приправьте солью и доведите грибы до готовности.

Срежьте с багета корочку, нарежьте мякиш кубиками. Разогрейте в чистой сковороде растительное масло, добавьте нарезанный ломтиками чеснок и обжарьте его до светло-золотистого цвета. Чеснок выловите из масла шумовкой и выбросьте. Переложите на сковороду хлебные кубики, встряхните сковороду и быстро их обжарьте.

Зеленый салат или петрушку крупно порежьте. Разложите зелень на порционные тарелки, сбрызните растительным маслом. На зелень выложите грибы и ломтики грудинки, сверху посыпьте сухариками. Каждый ваш гость по желанию сам перемешает салат.

Горячее «Волшебный горшочек»

**Вам понадобится** (в зависимости от количества горшочков или объема казана): филе любой рыбы, репчатый лук, сливочное масло или маргарин, картофель, немного томат-пюре, несколько соленых огурцов, немного сливок, красный молотый перец, зеленый лук, вода.

Лук мелко нарубите и обжарьте в жире. Переложите его в горшочки, добавьте красный перец, воду, нарезанный сырой картофель. Горшочки поставьте в разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, выньте горшочки из духовки, добавьте в них томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и рыбу кубиками, посолите, влейте сливки, закройте крышкой, поставьте в духовку и тушите до готовности всех продуктов. Готовое блюдо посыпьте нарезанным зеленым луком.

Горячий торт «На чугунной сковороде»

**Вам понадобится:** 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, по 1 стакану картофельной и пшеничной муки, немного соды и соли.

**Для крема:** 750 г молока, 4-5 ст. ложек манной крупы, 1 стакан сахара, 2 лимона, 50 г сливочного масла.

Смешайте сахар, сметану, молоко, яйца, картофельную и пшеничную муку, соду, соль и испеките блины обязательно на чугунной сковороде, которую перед каждым блином смазывайте маслом.

Готовые блины смажьте начинкой - густым вареньем и/или кремом, сложите блины стопкой и перед подачей на стол поставьте ненадолго в горячую духовку. Если варенье жидкое, добавьте в него немного тертых сухарей и молотых орехов.

Для крема сварите густую манную кашу. Добавьте в нее сливочное масло и дайте каше остыть (чтобы была чуть теплой). Лимоны пропустите через мясорубку, удалив косточки, вместе с кожурой. Добавьте в кашу сахар и лимоны и тщательно перемешайте. По желанию добавьте сахар, орехи и различные ароматизаторы.

**6,5 года - цинковая свадьба**

Цинковую свадьбу редко отмечают, и напрасно: столь необычная дата напоминает о том, что на брак, как на оцинкованную посуду, надо время от времени наводить глянец. Латинское *zincum* переводится как «белый налет». Слово «цинк» встречается в трудах Парацельса и восходит, возможно, к древнегерманскому «цинко» - налет, бельмо на глазу. Но налет, хоть и белый, не украшает ни посуду, ни семейные отношения, а уж унижительное «бельмо на глазу» - тем более.

Закаляйтесь сами и закаляйте ваш союз: при комнатной температуре цинк хрупок, при сгибании пластинки слышен треск - обычно сильнее, чем «крик олова». (Разумеется, ведь до оловянной годовщины еще три с половиной года и ваше совместное «изделие» станет намного прочнее.) В результате тренировок вы достигнете желанной пластичности непростых взаимоотношений двух миров - мужчины и женщины, но при условии высокого градуса любви и уважения, подобно цинку, достигающему пластичности при 100-150 °С. Весьма символично для этой годовщины, что примеси, даже незначительные, резко увеличивают хрупкость цинка.

Постарайтесь избавиться от примесей любого рода, потому что чистый металлический цинк не только используется для восстановления и извлечения благородных металлов - золота и серебра (впереди самые популярные одноименные годовщины), но и применяется в виде оцинковки для защиты стали от коррозии. Запаситесь новым оцинкованным ведром - приметным и недорогим подарком друг для друга, а сэкономленные деньги потратьте на угощение к праздничному столу - устриц, потому что среди продуктов, употребляемых в пищу человеком, в них наибольшее содержание цинка.

Покупка продуктов для других блюд не потребует долгосрочного кредита, поэтому поставьте на стол бифштексы с аппетитной корочкой, хорошо прожаренные отбивные из мяса молодого барашка, запеченное в духовке свиное филе, завязь пшеницы (!), фаршированные яйца, вазочку с тыквенными семечками, пиво как заменитель пивных дрожжей, горчицу и коробочку с детским питанием как заменитель нежирного сухого молока. В перечисленных продуктах, из которых вы создадите кулинарные шедевры, самое большое содержание цинка - после устриц. (Мужья, не желающие, по словам М. М. Жванецкого, преждевременно уйти из большого секса, требуйте от жен соблюдения подобного рациона ежедневно: цинк позволяет избежать проблем с простатой!)

Блюда к праздничному столу

Конечно, если позволяет кошелек, поставьте на стол свежельовленные у берегов Франции устрицы. Однако уютный семейный праздник совершенно не пострадает, если вы с любовью друг к другу и гостям приготовите что-либо не очень дорогое, но, как говорится, в тему - например нарядные фаршированные яйца и аппетитное свиное филе. Чтобы окончательно оставаться в теме, в новом оцинкованном ведре приготовьте - вместо покупного - домашний морс из любых свежих или замороженных ягод и большим половником щедро разливайте напиток в красивые бокалы родным и близким. Да-да, не удивляйтесь, - обращаясь именно к вам, гости восклицают: «Не дом, а шикарный ресторан!»

Закуска «Обойдемся без устриц»

**Вам понадобится:** 1 авокадо, 6 сваренных вкрутую яиц, 3 помидора, 1 луковица, 1 зеленый сладкий перец, 130 г вареных креветок, по 1 ч. ложке лимонного сока и белого винного уксуса, щепотка кайенского перца, салат-латук, ломтики помидора, 1 ст. ложка кориандра, соль и перец - по вкусу.

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выложите мякоть в миксер. Отделите желтки от белков и положите желтки в миксер. Смешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.

Переложите получившуюся смесь в посуду средних размеров. Добавьте измельченные лук и сладкий перец, лимонный сок, уксус, соль, кайенский перец и размешайте. Чайной ложкой выложите фарш горкой в яйца. Разместите фаршированные яйца на тарелке вместе с листьями латука и дольками помидора, сверху посыпьте кориандром.

Горячее «Жванецкий рекомендует...»



**Вам понадобится:** 700 г свиного филе, 1 ст. ложка сушеного розмарина, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 больших кисло-сладких яблока, 4 ст. ложки кальвадоса, 250 мл сливок, соль и молотый черный перец - по вкусу.

Вымойте свиное филе, тщательно обсушите с помощью бумажного полотенца. Мясо со всех сторон натрите солью, молотым черным перцем и розмарином. В глубокой сковороде разогрейте 2 ст. ложки растительного масла и со всех сторон обжарьте в нем филе до золотисто-коричневой корочки. Затем уменьшите огонь и, время от времени переворачивая, обжаривайте мясо еще около 15 минут. Выньте филе из сковороды, аккуратно заверните в фольгу и поместите в духовку на малый огонь.

Репчатый лук нарежьте тонкими кольцами. Яблоки вымойте, по желанию очистите от кожуры, разрежьте на 4 части, удалите семенные коробочки и нарежьте небольшими дольками. В сковороде разогрейте остатки растительного масла. В течение 10 минут обжаривайте в нем яблоки и кольца лука, затем посолите и поперчите.

Свиное филе достаньте из духовки, вновь выложите в сковороду и сбрызните кальвадосом. Влейте сливки, добавьте яблоки и лук, перемешайте, доведите до кипения, посолите и поперчите. Готовое филе разрежьте на кусочки и подайте на стол, украсив по желанию розмарином. В качестве гарнира отлично подойдут отварные картофель или морковь.

Пирог «Zincum»

**Вам понадобится:** 180 г муки, 80 г сахара (лучше сахарной пудры), 100 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка без верха разрыхлителя.

**Для начинки:** 750 г творога, 150 г сахара (лучше сахарной пудры), пакетик (20 г) ванильного сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молока, 50 г крахмала, 5 яиц, вишня без косточек (слива, курага - что есть).

Замесите тесто, положите в очень глубокую и широкую сковороду и руками распределите по всей поверхности сковороды.

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром, добавьте крахмал, молоко и сметану, в последнюю очередь - творог. Все тщательно взбейте.

Взбейте белки в крепкую пену с небольшим количеством сахарной пудры и аккуратно перемешайте (не взбивайте!) с первой частью начинки.

На тесто выложите ягоды (можно и без них), сверху вылейте начинку и поставьте в прогретую духовку на слабый огонь. В первый час выпекания духовку не открывайте. Достаньте пирог через 2 часа, остудите в перевернутом виде прямо в сковороде (это процесс долгий - наберитесь терпения), вытряхните, разрежьте и подавайте к столу. (В сковороде диаметром 25 см и высотой 7 см умещается всего 500 г творога со всеми остальными ингредиентами. Начинка очень сильно поднимается, и желательно, чтобы она не вытекала: при остывании эта пышная великолепная масса спрессуется.)

## 7 лет - медная свадьба

Тренировка на пластичность, начатая полгода назад, в полном разгаре: медь - пластичный переходный металл с высокой теплопроводностью, благодаря чему ее используют в различных теплоотводных устройствах и теплообменниках - радиаторах охлаждения, кондиционирования и отопления. Не правда ли, символично для семи лет боев и перемирий! Как бы вы ни были сердиты друг на друга за похожую на головешку яичницу или сваленные в кучу, как всегда, посреди комнаты ношенные носки, откажитесь от переименования вашего жилья в Пушечный двор, основанный в пятнадцатом веке, где из бронзы - сплава меди с оловом - отливали орудия разных калибров (о нем напоминает теперешняя Пушечная улица в Москве).

Воздержитесь от кустарного производства так называемого пушечного металла, в состав которого входили медь, олово и цинк и из которого в шестнадцатом - восемнадцатом столетиях делали артиллерийские орудия. И не тратьте уж совсем напрасно время на то,

чтобы повторить опыт египтян древних времен фараона Рамзеса II: чтобы получить медь, они нагнетали воздух в плавильные печи с помощью мехов, а древесный уголь получали из акации и финиковой пальмы. Где вы раздобудете столько финиковых пальм?

Лучше отправляйтесь на сверхсекретную фабрику «Гознак», попросите немного медно-никелевого сплава, использующегося для чеканки разменной монеты, и отчеканьте памятную медаль по случаю 7-летней годовщины - окончательного и бесповоротного примирения сторон. Затем посетите судостроительный завод и там тоже попросите медно-никелевого сплава - так называемого адмиралтейского, потому что он защитит построенный вами корабль от коррозии.

Снимайтесь с якоря и, хотя бы виртуально, плывите к берегам Кипра: символ меди в периодической системе Д. И. Менделеева - *Cu* - происходит от латинского названия острова, где добывали медь, - *Cyprum*. Если на Кипре слишком жарко, поезжайте в Читинскую область, Удокан; в Казахстан, Джезказган; или в крайнем случае в Германию, Мансфельд, - там вы тоже найдете крупные месторождения медной руды. Она вам обязательно понадобится, чтобы, во-первых, изготовить памятные медные колечки и по традиции этой годовщины обменяться ими, а во-вторых, раз и навсегда решить «кровельный» вопрос. С прохудившейся крышей (крыша - символ большого семейного дома) вы вряд ли радостно встретите красную, 100-летнюю, дату вашей свадьбы, а кровли из тонкой листовой меди служат безаварийно по сто - сто пятьдесят лет. Друзья и родственники осыпят вас медными монетками на счастье, а подаренные ими медные подсвечники, тазы для варенья и чеканка порадуют не только вас, но и ваших детей и внуков.

Блюда к праздничному столу

Поскольку название седьмой годовщины восходит к славному острову Кипру, вполне логично отпраздновать ее за столом с национальными кипрскими кушаньями. Вовсе не обязательно отправляться для этого в дорогой ресторан с заморской кухней и уж тем более не стоит пускаться в неvirtуальное путешествие на остров имени вашей годовщины. Вы без труда найдете все нужные продукты и поразите гостей своими необыкновенными кулинарными способностями. Вскоре после праздника вас будет просить о встрече шеф-повар упомянутого ресторана, до которого дойдет слух о ваших фирменных блюдах. Ни за что не делитесь с ним рецептами, чтобы ваши дети и внуки оставались законными правопреемниками.

Закуска «Кипрская маслинка»

**Вам понадобится:** 3 головки красного лука, 2-3 банки маслин.

**Для маринада:** 1 ст. ложка меда, уксус, оливковое масло, перец и соль - по вкусу.

Мелко порежьте лук. Смешайте компоненты маринада - мед, перец, соль, уксус, оливковое масло - и замаринуйте лук на час, потом добавьте маслины.

Горячее «Страстный киприот»

**Вам понадобится:** 900 г макарон, 100 г сливочного масла, 1-2 луковицы, 650 г говяжьего фарша, 5-6 помидоров, 1/2 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сахара, 100 г козьего сыра, щепотка мускатного ореха, соль и перец - по вкусу.

**Для соуса:** 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 3 яйца, соль и перец - по вкусу.

Пассеруйте лук в масле, потом добавьте специи, говяжий фарш и обжаривайте все 10 минут. Помидоры очистите от кожицы и разомните, добавьте к мясу вместе с томатной пастой и сахаром. Тушите все 10-15 минут.

Для приготовления белого соуса растопите масло и добавьте к нему муку. Пассеруйте муку 2-3 минуты. Взбейте яйца, добавьте к ним 1 ст. ложку горячей основы для соуса, после чего яйца добавьте в емкость с маслом и мукой. Готовьте соус 4-5 минут, постоянно помешивая. Макароны сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Добавьте к макаронам немного масла. Макароны должны быть слегка недоварены.

На смазанный жиром противень уложите половину макарон, посыпьте их тертым сыром и распределите мясо, к которому добавьте 2 ст. ложки соуса. На мясо выложите мака-

роны, сверху посыпьте блюдо оставшимся сыром и полейте соусом. Запекайте в духовке при температуре 200 °С - до появления хрустящей корочки.

Торт «Прекрасная киприотка»

**Вам понадобится:** 150 г бисквитного печенья, 125 г сливочного масла, 600 г черники, 45 г желатина, 400 г творога, 500 г йогурта, 125 г сахара, 4 ст. ложки лимонного сока, 300 мл сливок, белок 2 яиц, 300 г тонко нарезанного миндаля.

Печенье крошите и перемешайте с растопленным сливочным маслом. Выложите на дно смазанной жиром формы (диаметр 24 см) и поставьте на 2 часа в холодильник. Чернику измельчите в пюре.

Желатин замочите, творог смешайте с йогуртом и сахаром. Желатин распустите, добавьте в крем с лимонным соком и половиной пюре. Поставьте на 30 минут в холодильник. Возьмите 200 мл сливок и белок от яиц и взбейте по отдельности. Взбитые белки и сливки добавьте в творожную массу.

Выложите крем на корж, равномерно распределите сверху ягодное пюре и поставьте на ночь в холодильник. Торт выньте из формы, остаток сливок взбейте, украсьте ими торт и в середину выложите поджаренный миндаль.

## 8 лет - жестяная свадьба

Не говорите: «Подумаешь, жесть...» Этот материал обладает уникальным сочетанием прочности и легкости - именно так можно охарактеризовать и ваши семейные отношения. Без изделий из жести невозможно представить ни один кухонный шкафчик, ни одну ванную комнату и ни один холодильник. Интересно, кто сегодня может обойтись без таких привычных для нас консервных крышек, терок, декоративных банок с любимыми кофе, чаем и печеньем, пивных крышек, упаковок (косметических банок) в виде произведения искусства для лаков, муссов, спреев и гелей, брызгающих и льющихся на все части тела? А без тушенки, сгущенного молока, кильки в томате и балтийских шпрот?!

За давностью лет простите Наполеону его наполеоновские замашки и пожар в Москве 1812 года, потому что стратегические запасы консервов на черный день ваши бабушки и прабабушки делали благодаря императору Франции. Коварный тиран и выдающийся полководец в 1795 году пообещал выплатить вознаграждение за изобретение метода хранения консервированных продуктов для своей армии, которая имела плохую систему снабжения.

И в 1810 году Николас Апперт, французский кондитер, получил это вознаграждение, предложив промышленный способ стерилизации продуктов питания при нагревании их без доступа воздуха. В этом же году англичанин Питер Дюранд получил патент от короля Георга III на жестяную консервную банку. Эти события повлияли на гастрономическую жизнь человечества примерно так же, как первый доступный для большинства людей автомобиль - на развитие неотечественного автопрома и цивилизацию в целом.

В 1911 году произошла сенсация: Генри Форд осуществил свою мечту, создав массовый и недорогой автомобиль, и поставил нацию на колеса. За ним последовал весь остальной мир. «Модель Т», или «Жестяная Лиззи», как ласково прозвали ее американцы, стала самым известным и популярным автомобилем за всю историю автомобилестроения. Базовая стоимость модели составляла всего 260 (!) долларов, и в течение только первого года было продано примерно 11 000 таких машин. Кстати, дорожные знаки для счастливых владельцев старушки Лиззи и не только изготавливают из жести - до сих пор... А вы говорите: «Подумаешь...»

Жесть (особенно если она новая, сверкающая) символизирует обновление семейных отношений. Самое время сменить окружающую обстановку: сделать ремонт квартиры или дачи, приобрести новую мебель. Через восемь лет брака вы встретите гостей в обновленном жилище и еще долго будете радоваться их подаркам - украшениям для вашего нового интерьера, жестяной посуде и новомодным бытовым электроприборам: по традиции, их

дарят на 8-летнюю годовщину свадьбы. Вы тоже не останетесь в долгу и щедро поделитесь с родными и друзьями запасами консервированных устриц, омаров, спаржи, артишков и других «среднерусских» продуктов.

Блюда к праздничному столу

Не беда, если ваши гости так и не узнают вкуса вышеупомянутых иностранных деликатесов. Блюда, которыми вы удивите своих гостей, ничуть не менее великолепны и оригинальны, к тому же готовить их быстро и просто. Пожалуй, жестяная свадьба - это один из немногих праздников, когда вы потратите на подготовку торжественного стола минимум времени и сил и не будете падать от усталости, обычно так мешающей гостеприимным и ответственным хозяевам веселиться наравне с друзьями и родственниками. А все потому, что исходным материалом вам послужат консервы - открыл, и блюдо почти готово. Как и в любой другой день вашей жизни, и особенно в праздничный, творческий подход к процессу сотворения вовсе не возбраняется.

Закуска «Шпроты по-необыкновенному»

**Вам понадобится** (в зависимости от количества гостей): шпроты, черный хлеб «кирпичиком», зелень (укроп, петрушка), майонез, немного недорогого сыра, растительное масло.

Нарежьте хлеб ломтями и каждый ломоть разрежьте наискосок, чтобы получились треугольники. Обжарьте хлеб с обеих сторон и выложите на блюдо.

Измельчите зелень, добавьте чуть-чуть майонеза (чуть-чуть!) и немного сыра, натертого на мелкой терке. Сыр нужен для того, чтобы хлеб не впитывал майонез. Намажьте этой смесью каждый кусочек хлеба и сверху положите по 1-2 шпроты. Если совершенно случайно после ухода гостей останется хоть один кусочек этой закуски, на следующий день она будет только вкуснее и вы пожалеете о том, что купили мало черного хлеба.

Горячее «Генри Форд»

**Вам понадобится:** банка консервированного сладкого перца (примерно 500 г), 100 г зеленого лука, 120 г риса, 70 г сливочного маргарина.

Рис переберите, промойте, замочите на 1-1,5 часа, затем воду слейте, а зерна подсушите на сковороде в духовке. К подготовленному рису добавьте сливочный маргарин и обжарьте до светло-коричневого цвета.

Откройте консервы и выньте перец из заливки. Заливку нагрейте до кипения и залейте ею обжаренный рис. Когда зерна впитают всю жидкость, накройте посуду крышкой и доведите рис до готовности.

На блюдо выложите горкой рис, а вокруг уложите нарезанный соломкой и прогретый в жарочном шкафу консервированный перец. Для красоты и вкуса рис и перец сверху посыпьте рубленым зеленым луком.

Торт «Веселая Лиззи»

**Вам понадобится:** 1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 6 яиц, 1/2 лимона.

**Для крема:** 300 г сливочного масла, 1 1/4 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 50 мл ванильного ликера, 200 г консервированных ананасов.

При замесе теста в желтки добавьте лимонную цедру и испеките на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 минут при температуре 220-230 °С. После выпечки лепешки склейте кремом.

Для крема крахмал растворите в четверти стакана молока. Остальное молоко вскипятите с сахаром, заварите с крахмалом, охладите до 20-25 °С, добавьте масло и ванильный ликер и, охлаждая, взбивайте крем лопаточкой до пышности. Четверть крема оставьте для украшения, остальное смешайте с мелко нарезанными консервированными ананасами, часть консервов оставьте для украшения. Сироп от ананасовых консервов используйте для пропитки торта.

Ах, Фаэнца, Фаэнца, город в Северной Италии, в области Эмилия-Романья, что примерно в пятидесяти километрах на юго-восток от Болоньи! Знаешь ли ты, что супруги с 9-летним стажем отмечают праздник имени тебя? Если бы ты спросила, чем обязана такой чести, то они ответили бы, что ты была древнейшим центром производства фаянса - керамических изделий (в частности, майоликовых) в Италии и название их годовщины - фаянсовая - происходит от французского *faïence*, то есть Фаэнца. Откровенно говоря, мы все обязаны тебе, почтенный город: архитектурными деталями построенных со вкусом домов, облицовочной плиткой мостовых и станций самой красивой в мире подземки, стен кухонь, туалетов, ванных комнат и тем, что внутри последних, - умывальниками и унитазами.

Несколько тысячелетий назад в Египте, Вавилоне и других странах Древнего Востока не было унитазов, но египтяне и вавилоняне уже пользовались керамическими изделиями из обожженной цветной глины, покрытой глазурью. К средневековым итальянцам майолика (от итальянского *Majolica* - Мальорка), эта предшественница фаянса, попала из мавританской Испании через остров Мальорку, давший ей название.

Не может быть, чтобы в вашем доме не было ни одной фигурки, чашки, вазочки, конфетницы, сахарницы, панно, ложки, черпачка, блюда, тарелки, настенных часов и проч., с умением и любовью расписанных гжельскими мастерами. Но Гжель славится не только искусными художниками, но и особой глиной. В 1663 году царь Алексей Михайлович издал указ «во Гжельской волости для аптекарских и алхимических сосудов прислать глины, которая годится к аптекарским сосудам». Тогда же для Аптекарского приказа в Москву было доставлено пятнадцать возов глины из Гжельской волости, и «указал государь иметь и возить то же волости крестьянам, како же глина в Аптекарский приказ надобна будет».

В 1770 году Гжельская волость была целиком приписана к Аптекарскому приказу «для алхимической посуды». Великий русский ученый М. В. Ломоносов, по достоинству оценивший гжельские глины, написал о них такие возвышенные слова: «Едва ли есть земля самая чистая и без примешения где на свете, кою химики девственностью называют, разве между глинами, для фарфору употребляемыми, такова у нас гжельская <...>, которой нигде не видал я белизною превосходнее». Надо ли говорить, что подарят вам родственники и друзья на фаянсовую годовщину свадьбы, тоже не увидевшие ничего превосходнее?...

Блюда к праздничному столу

Фаянсовая годовщина - превосходный повод нарушить традиции поварского цеха (нарушать так приятно!) и подать к столу блюда и итальянской, и русской кухни. Действительно: у них - Фаэнца, у нас - Гжель, они - гурманы, и мы в долгу не остаемся. Украсьте стол чем-либо в цвете гжельской росписи, например, синей скатертью и белой посудой или сделанными из белой бумаги птичками счастья с расписанными синим фломастером крыльями. Одну из птичек оставьте себе, а другие подарите гостям в память о празднике по случаю восьмой даты вашего семейного союза, к которой вы приготовите замечательные блюда.

Салат «Уно моменто»

**Вам понадобится:** 100-150 г черствого хлеба, 3 помидора, 1 огурец, 1-2 зубчика чеснока, 1 луковица, петрушка, зеленый лук.

**Для заправки:** по 2 ст. ложки растительного и оливкового масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка горчицы.

С хлеба срежьте корку, смочите хлеб в холодной воде и раскрошите в мелкую крошку. Помидоры обдайте кипятком, очистите, удалите семена и мелко нарежьте. Огурец нарежьте мелкими кубиками, репчатый и зеленый лук нарежьте мелко, чеснок пропустите через пресс. Смешайте хлебные крошки и нарезанные овощи, поставьте в холодильник и дайте настояться 1-2 часа. Затем заправьте салат и посыпьте зеленью.

Рагу «Вива, Италия!»



**Вам понадобится** (на 4-6 порций): 600 г баклажанов, 2 красных болгарских перца, 600 г помидоров, 1 кг картофеля, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка свежего орегано (или 1 ч. ложка сушеного), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла, соль и черный молотый перец - по вкусу.

Баклажаны нарежьте кубиками по 2 см, положите в миску, посолите и оставьте минимум на 30 минут, чтобы вышла горечь. Болгарский перец вымойте и мелко нарежьте. Помидоры поместите в кипяток на 1 минуту, снимите кожуру, разрежьте крест-накрест и выньте семена. Мякоть крупно нарежьте.

Картофель вымойте, очистите и нарежьте кубиками. Лук и чеснок мелко нарежьте. Баклажаны отожмите и просушите бумажной салфеткой. Нагрейте духовку до 200 °С. В большую сковороду налейте оливковое масло, обжарьте картофель, добавьте лук, затем баклажаны, болгарский перец и обжаривайте помешивая. Добавьте орегано, чеснок, посолите и поперчите. Затем положите помидоры, все тщательно перемешайте и переложите в посуду для запекания. Держите в духовке 45 минут. Украсьте мелко нарезанной петрушкой и подавайте к праздничному столу (можно и как гарнир к свинине).

Торт «Маковка по-неаполитански»

**Вам понадобится:** по 200 г сливочного масла и сахарного песка, 5 яичных желтков, 250 г мака (пропущенного через мясорубку или миксер), 1 яблоко, 7 яичных белков, немного сахарной пудры.

Смешайте сливочное масло комнатной температуры с сахарным песком. Добавьте постепенно яичные желтки. Взбейте эту смесь, чтобы получилась однородная масса, напоминающая крем. Добавьте мак и порезанное на маленькие кубики яблоко (без кожуры). Все тщательно перемешайте. Затем очень крепко взбейте яичные белки и добавьте в приготовленную массу. Смажьте форму для торта маслом и слегка посыпьте мелкотолчеными белыми сухарями или затвердевшими крошками белого хлеба. Поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку приблизительно на 40 минут. Готовый торт посыпьте сахарной пудрой.

## **10 лет - розовая (оловянная) свадьба, или День роз (в странах Балтии - янтарная свадьба)**

Место действия вашего поэтического спектакля под названием «Первая круглая дата» - Олимп. Действующие лица: Флора - богиня цветов; Афродита - богиня любви; три грации - олицетворяют Красоту, Любовь и Удовольствие, состоят в свите Венеры; Дионис - бог виноделия; Зефир - бог западного ветра; Эрос - бог любви; Диана - богиня охоты.

*Первый вариант пьесы* . Богиня Флора видит красивую девушку и превращает ее в цветок. Афродита добавляет цветку красоту. Три грации наделяют его блеском и шармом. Дионис дарит цветку ароматный нектар. Зефир раздувает облака, чтобы цветок рос на солнце и Аполлон мог его поливать. Выросший цветок передают Эросу и называют королевой цветов.

*Второй вариант пьесы* . Множество плейбоев стремятся жениться на красивой девушке по имени *Rodanthe* , но ни одним из них она не интересуется. Отвергнутые члены фитнес-клубов, рассерженные ее равнодушием, врываются к ней в дом, выломав дверь. Возмущенная этим богиня Диана в наказание превращает красавицу в цветок, а ее воздыхателей - в шипы.

Обычай предписывает мужу преподнести жене на юбилейную годовщину одиннадцать роз - десять красных, символизирующих любовь, и одну белую в знак надежды на совместное будущее, как минимум, на ближайшие десять лет. Однако не только у пьесы есть варианты. Букет из красных роз означает не что иное, как *ай лав ю* . Красные и белые розы в одном букете намекают на единство и дружбу. Получив розовые розы, ваша супруга поймет, что вы находите ее изящной и элегантной. Желтые розы дадут супруге понять, что

пора радоваться. О, подарите ей оранжевый или коралловый букет роз: они символизируют желание!

Вручив виновнице торжества букет из бордовых роз, вы сделаете комплимент ее красоте. Белые розы вознесут ее к небесам, потому что скажут ей: «Ты божественна». Если хотите, чтобы супруга заранее простила вас *форэва* - на всю оставшуюся жизнь, подарите ей бутоны белых роз: они означают «Ты слишком юна для любви». Одним цветком из этого букета она украсит платье или прическу, а когда гости уйдут, осыпет супружескую постель лепестками роз.

Оловянной называют эту годовщину потому, что олово символизирует гибкость супружеских отношений. По традиции в этот день в карман одного из вас положите оловянную ложку, а ночью не забудьте переложить ее под подушку. Похоже, бурно проведенную супружескую ночь в постели, осыпанной лепестками роз и с ложкой под подушкой, вы запомните надолго.

*Приложение* . Рецепт, которым вы, возможно, воспользуетесь утром следующего дня, чтобы продлить...

Мартини с лепестками роз

На 1 бокал возьмите 60 мл водки, 1 ст. ложку розовой воды, 2 ст. ложки сахара, лепестки роз. Смешайте водку, розовую воду, сахар и добавьте горсть льда. Любовно перемешивайте 1 минуту, затем перелейте в высокий бокал и украсьте двумя нежно-ароматными лепестками.

Блюда к праздничному столу

Уж если бывает жизнь в розовом цвете, то ваш первый настоящий юбилей - 10 лет супружества - просто необходимо отметить так, чтобы этот нежный цвет был символом праздника. Ни в коем случае не бойтесь переборщить! Накройте стол розовой скатертью, положите розовые салфетки - матерчатые или бумажные, обязательно купите вино розового цвета и в розовую вазу поставьте розы - вашего любимого цвета. Несомненно, у каждого бывают минуты, когда человек завидует сам себе. Пусть у вас будет как можно больше таких минут! Гвоздь программы - конечно же напитки и кушанья «юбилейного» цвета, например такие.

Соус «Первый юбилей»

**Вам понадобится:** 25 г сливочного масла, 4-6 шт. моркови, 1-2 стакана молока (овощного отвара), 1 ст. ложка муки, соль - по вкусу.

Морковь натрите на мелкой терке, отожмите через марлю, чтобы получить сок (можно с помощью соковыжималки или используйте готовый морковный сок). На слабом огне в сковороде растопите масло и положите муку. Когда она впитает масло, постепенно долейте молоко и морковный сок. Постоянно помешивая, проварите на слабом огне до загустения, затем заправьте сливочным маслом и посолите. Подавайте соус к отварным мясу, рыбе, овощам.

Горячее «Розовая форель по-олимпийски»

**Вам понадобится:** 3-4 шт. мелкой форели, 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сока лимона.

**Для маринада:** 1/2 бутылки розового полусухого вина, 1 ч. ложка черного перца горошком, по 1/2 ч. ложке тимьяна и розмарина, 1 лавровый лист, 1 луковица, 1/2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец и соль - по вкусу.

Приготовьте маринад, смешав все ингредиенты, положите в него форель и вымачивайте 2-3 часа. Затем поставьте посуду с рыбой в маринаде на слабый огонь и тушите 25-30 минут. Выложите рыбу на разогретое блюдо. Маринад процедите и варите на слабом огне, пока жидкость не упарится до половины стакана. Желтки перемешайте со сметаной, добавьте 1 ст. ложку горячего соуса. Затем аккуратно вылейте смесь в кастрюльку с соусом и варите на слабом огне 2-3 минуты, все время помешивая. Добавьте по вкусу соль и пе-

рец. Готовую форель залейте частью соуса, остаток вылейте в соусник и подавайте отдельно.

Джем «Память о годовщине» (приготовьте после праздника)

Из огромного количества роз, подаренных вам на десятую годовщину, выберите цветы с плотными бутонами и поместите их в вазы (не забудьте добавить в воду немного сахара!). С оставшихся роз снимите лепестки и приготовьте роскошный джем, который долго будет напоминать вам о славном юбилее.

**Вам понадобится:** 600 мл кипятка, 450 г свежих розовых лепестков с сильным ароматом, 450 г сахара, сок двух лаймов.

Наполните большую кастрюлю кипятком и поместите в нее половину розовых лепестков, накройте крышкой и оставьте на 2 часа. По истечении этого времени с помощью сита перелейте жидкость в чистую кастрюлю, а лепестки выбросьте.

Добавьте в розовую воду сахар и нагревайте на медленном огне, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте сок лайма и оставшиеся лепестки, отложив горсть.

Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите до готовности. Чтобы определить готовность, налейте немного джема на холодное блюдо и дотроньтесь до него пальцем. Если пленка на поверхности сморщится, джем готов. Если нет, продолжайте варить.

Добавьте оставшиеся лепестки и варите на медленном огне еще 3 минуты. Разлейте джем по стерилизованным банкам и закатайте. Розовые лепестки должны подняться на поверхность, а снизу должно быть прозрачное желе.

## ... И ВТОРЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ НЕ ЛЕГЧЕ

### 11 лет - стальная свадьба

Отдохните на время от деталей сложной науки - металловедения - и в свете стальной годовщины свадьбы обратитесь к биографии и романам замечательной женщины, одной из родоначальниц французской романтической школы мадам де Сталь. Она не обладала крупным беллетристическим талантом, зато первая не только дала точное определение характера новой - романтической - литературы, в отличие от классической, но и указала поэта́м и писателям на новые приемы отражения действительности, на новые поэтические формы.

У Анны Луизы Жермены де Сталь были две потрясающие черты: страстная потребность любви, личного счастья - и не менее страстная любовь к свободе. Любовь она испытала сполна в 1810 году, когда в Женеву вернулся из испанского похода молодой офицер Альбер де Рокка, чтобы лечиться от ран. Ухаживая за ним, де Сталь очаровала его, и он своим страстным увлечением, несмотря на значительную разницу в возрасте, заразил и де Сталь. В общем, они очаровали друг друга и после некоторых колебаний тайно обвенчались.

В 1812 году мадам де Сталь из-за преследований коварного тирана Наполеона была вынуждена бежать и волею судеб оказалась в России. На нашей родине ее встретили с распростертыми объятиями, ее даже принял А. С. Пушкин. Впечатления от России она описала в своей книге, содержащей много метких замечаний о характере русского народа, об общественном укладе того времени, о жизни и нравах разных классов общества. Из гостеприимной России де Сталь уехала в Швецию, затем в Англию и оставалась там до тех пор, пока Наполеон не был разбит и заключен на острове Эльба. Спустя десять лет изгнания она вернулась в Париж.

Характер этой удивительной женщины, похоже, напоминал дамасскую сталь. Чтобы ее получить, многократно перековывали стальную заготовку, и в результате получался кли-

нок, которым можно было мгновенно уничтожить врага и который можно было носить, обернув вокруг пояса.

Что касается врагов, то их лучше обратить в друзей, а над процессом закалки и способностью смертоносного клинка послушно лечь на пояс, кажется, не вредно и задуматься, как, впрочем, и о новой романтике поэтических форм.

Блюда к праздничному столу

На всемирном конкурсе гурманов французы безусловно заняли бы первое место. Их интерес к вкусной еде воспет во всех жанрах литературы и искусства и стоит, возможно, даже впереди интереса к любви, в которой, по всеобщему признанию, у французов нет равных. Национальную французскую кухню отличает изобилие овощей и корнеплодов, к слову, вполне доступных жителю нашей средней полосы. Мадам де Сталь, героиня и символ вашей 11-летней годовщины, была истинной дочерью своего народа и любила блюда, приготовленные в лучших традициях национальной кухни. Вполне вероятно, что среди них были и те, что вы приготовите к вашему семейному торжеству.

Соус «Мадам де Сталь»

**Вам понадобится:** 100 г грецких орехов, 2-3 зубчика чеснока, 150 г оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, 1/4 чайной ложки соли.

Ядра грецких орехов растолките в ступке с чесноком и посолите. Переложите в чашку и, добавляя сначала по каплям, а затем тонкой струйкой, влейте оливковое масло. Растерайте смесь, пока не получится густой соус, который можно намазывать на хлеб.

Закуска «Свобода на баррикадах»

**Вам понадобится** (на 6-8 человек): 750 г мелкого репчатого лука, 1/2 стакана сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 1/2 ч. ложки соли, щепотка красного перца, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 125 г очищенного миндаля.

Отберите одинаковые по размеру луковицы и очистите их. Растопите в закрытой жаровне сливочное масло и всыпьте в него сахар, соль и красный перец. Когда сахар растворится, положите мускатный орех, лук, миндаль и тщательно перемешайте. Плотно закройте жаровню крышкой и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 1 час. Часто встряхивайте содержимое, а последние 5 минут держите жаровню открытой.

Горячее «Вуаля»

**Вам понадобится** (на 6 порций): филе палтуса, камбалы или лососевых рыб (6 кусков весом по 75-100 г), 2 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки молотого перца, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 250 г мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов), 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Филе рыбы натрите 2 ч. ложками соли, 1/4 ч. ложки перца и уложите в формочки. Сливочное масло растопите на сковороде и обжарьте в нем лук и грибы в течение 5 минут. Добавьте муку, остальные соль и перец и тоненькой струйкой влейте сметану. Перемешивайте, пока не загустеет. Смесь разлейте по формочкам с рыбой и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 190 °С, на 30 минут. Перед подачей на стол ножом отделите рыбу от стенок формочки и осторожно выложите на тарелку. Сверху посыпьте петрушкой.

Торт «О-ля-ля»

**Вам понадобится:** 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки с верхом крахмала, 1/2 стакана муки, щепотка соли, 3 ч. ложки разрыхлителя, по 1 ч. ложки молотого имбиря, мускатного ореха, корицы, коньяка или рома, по 2 ст. ложки сливок и какао, 1 апельсин, 1/2 стакана вишни, 100 г шоколада (плитка).

**Для глазури:** 2-3 кусочка шоколада, по 2 ст. ложке сахарного песка и сливок, 20-30 г сливочного масла, соль - по вкусу.

**Для выпечки:** форма диаметром 18-22 см, кондитерская посыпка, формочка для печенья в виде сердечка либо самодельный картонный трафарет.

Выложите сливочное масло в теплое место, чтобы оно слегка подтаяло. Взбейте яйца с сахаром и солью. Как только они «насытятся» пузырьками воздуха, увеличившись в объеме, добавьте в эту кремообразную массу уже мягкое сливочное масло, предварительно нарезав его на кусочки. Смешайте со сливками (или молоком), затем по одной ложечке добавляйте крахмал, тщательно перемешивая. Муку смешайте с разрыхлителем и добавляйте так же, как и крахмал, небольшими порциями. Если вы воспользуетесь блендером или кухонным комбайном, то все вышеперечисленные операции займут у вас не более 5 минут.

Натрите апельсиновую цедру на мелкой терке (оставьте небольшой кусочек для украшения торта), сочную мякоть нарежьте на небольшие кусочки. Шоколадку мелко поломайте, отложив несколько кусочков для глазури.

Пропитайте торт волшебными ароматами пряностей и придайте ему дерзкий и острый вкус. Для этого смешайте тесто с коньяком, цедрой, какао и специями. Цедра, кроме остроты, добавляет свежесть и, соединяясь с пряностями, рождает ощущения восторга и праздника.

Духовку разогрейте до 180-200 °С, смажьте сливочным маслом форму для выпечки, перелейте в нее две трети густой массы, выложите кусочки апельсинов и ягоды вишни, залейте оставшимся тестом и выпекайте до готовности. В широкой форме торт получится более низким и влажным, его удобнее есть ложкой, а в высокой форме он приобретет более плотную структуру. Вкусно и то, и другое.

Готовый торт немного остудите, выложите на блюдо, перевернув. Пока он окончательно остынет, приготовьте глазурь. Смешайте все ингредиенты, медленно подогревая шоколадную массу и непрерывно ее помешивая. Когда она приобретет вязкость и густоту, выключите огонь и дайте глазури немного остыть. Затем залейте ею торт.

Для украшения установите в нужном месте выемку для печенья в форме сердечка (или вырежьте из картона сердечко, а затем вырежьте внутри него еще одно сердечко - получится трафарет) и заполните огороженное пространство кондитерской посыпкой. Если у вас нет посыпки, можно воспользоваться сахарной пудрой, крошками печенья, рубленными орехами, курагой или цукатами, цедрой апельсина или лимона (натертой на мелкой терке) и любым другим подручным материалом, отличным по цвету, но съедобным. Готовый торт заверните в фольгу и поместите на сутки в холодильник.

## **12 лет или 12,5 года - никелевая свадьба**

Задолго до открытия этого металла саксонские горняки использовали руду, которая внешне напоминала медную и с успехом применялась в стекловарении для окраски стекол в зеленый цвет. Много лет никому не удавалось получить из этой руды драгоценную медь, поэтому руда получила название купферникель, что приблизительно означает «дьявольская руда». Когда же наконец новый металл был получен, оказалось, что он похож на железо (до железной свадьбы 53 или 52,5 года).

Название произошло от слова «никкел» - нежного ругательства на языке горняков, означавшего нечто вроде «озорной маленький дух», «обманчивый бездельник». Какое совпадение: вы именно так называете своего мужа? Во всяком случае произнесите это в день двенадцатой годовщины вашей свадьбы (хотя, по русским обычаям, она празднуется через 12,5 года, но не возбраняется отмечать ее и на двенадцатый год).

До прихода родственников почистите всю никелированную посуду, которую найдете в доме, поскольку никелевая свадьба напоминает о необходимости поддерживать блеск и лоск брака. По понятным причинам не ставьте на стол предметы из «дьявольской руды», раздобудьте зеленую вазу и отпразднуйте дату в узком семейном кругу.

Блюда к праздничному столу



Главным героем никелевой свадьбы назначьте мужа: сегодня он будет «обманчивым бездельником» и «озорным маленьким духом». Следовательно, блюда к семейному торжеству будет готовить он - мужчина в самом расцвете сил и красоты. А что требует мужской руки? Конечно плов! А что требуется к плову? Какой-либо легкий салат, простой в приготовлении и не добавляющий калорий к сытному, ароматному и всегда праздничному плову. Легкий десерт, также простой в приготовлении, мужская рука, разумеется, не испортит.

Плов «Счастливая дюжина»

**Вам понадобится:** 1 кг мякоти баранины (говядины, свинины, курятины), 1 кг риса, 1 кг моркови, 300 мл растительного масла, 0,5 кг лука, 3 головки чеснока, специи и соль - по вкусу.

Как правило, соли нужно взять из расчета полторы столовые ложки на килограмм риса. Но обязательно учтите, что если соль мелкая, например «Экстра», то ее потребуется меньше, так как она более соленая.

Главная специя плова - зира и очень желательны барбарис и куркума. Некоторые любят на этапе закладки моркови добавлять небольшой красный перец для остроты, но это на любителя. Купите готовую смесь для плова, но с зирой, или приобретите на рынке заветный пакетик, куда специалист по плову, узнав, сколько у вас будет гостей и какое количество риса вам понадобится, щедро насыплет вам все необходимые приправы и еще поделится многочисленными рецептами приготовления главного среднеазиатского блюда.

Тщательно промойте рис, пока вода не станет прозрачной, после чего замочите рис в теплой воде. Несмотря на то что во многих рецептах плова вместо масла рекомендуют вытопленный жир из курдючного сала, можно обойтись растительным маслом. Налейте его в казан или посуду, которую вы используете для приготовления плова, и нагревайте на сильном огне в течение 5-7 минут. После того как масло накалится, положите в него небольшую луковицу - она впитает все «лишние» компоненты масла. Через некоторое время луковица потемнеет, после чего выньте ее и выбросьте.

Поместите в масло нарезанный кольцами или полукольцами лук. Когда лук обжарится и приобретет насыщенный золотистый цвет, добавьте к нему мясо, порезанное на куски величиной примерно со спичечный коробок, и все перемешайте.

Когда мясо обжарится и начнет покрываться золотистой корочкой (приблизительно через 40-50 минут на огне, чуть сильнее среднего), добавьте специи (отложив 1 ч. ложку зиры), соль, перемешайте, после чего добавьте морковь, порезанную тонкой соломкой (она получается вкуснее, чем натертая на терке).

Обжаривайте зирвак - это именно он - 2-3 минуты и залейте его примерно литром обязательно горячей воды. Туда же добавьте чеснок, очищенный так, чтобы дольки остались скрепленными. Головку чеснока погрузите в морковь, убавьте огонь до среднего и оставьте вариться на 40-50 минут.

Когда мясо будет почти готово, а чеснок - совсем мягким, приходит время для риса. Увеличьте огонь до максимума. Слейте воду, в которой замочен рис, и выложите его в казан. Залейте рис 3-4 стаканами кипятка и ждите, пока вода выпарится. Огонь должен быть очень сильным, чтобы будущий плов кипел, бурлил и пенился. Ни в коем случае не перемешивайте его!

Когда вся вода выкипит, попробуйте рис. Если он не готов, проткните рис до дна и долейте в «колодцы» немного кипятка. Если рис почти готов, отодвиньте немного рис сбоку и убедитесь, что воды нет. Выключите огонь, посыпьте рис 1 ч. ложкой зиры и плотно накройте крышкой. По-прежнему ничего не перемешивайте. Ближайшие 40 минут потратьте на приготовление салата.

Салат «Предвкушение плова»

**Вам понадобится:** помидоры, огурцы, болгарский перец, репчатый лук, укроп, петрушка (любая зелень), уксус, растительное масло (лучше рыночное, пахнущее семечками), сахар, соль и перец - по вкусу.

Порежьте лук кольцами, посыпьте солью, перетрите, добавьте немного сахара и сбрызните уксусом. Пока лук будет мариноваться, порежьте огурцы, помидоры, перец и зелень, добавьте лук, полейте растительным маслом и осторожно перемешайте.

Только теперь снимите крышку с плова (обморок не должен испортить вам праздник!), тщательно перемешайте рис с мясом и...

Рогалики «Муж - всему голова»

**Вам понадобится:** 1 1/4 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 200 г сливочного масла, сода - на кончике ножа, банка вареной сгущенки.

Перемешайте муку с маслом, разомните руками, добавьте сметану, опять разомните, затем положите соду и вымесите тесто (никаких яиц и никакого сахара!). Когда тесто станет эластичным, скатайте его в шар и на 15 минут положите в морозилку.

Смажьте противень сливочным маслом, разогрейте духовку до 200 °С, расчистите место на столе и посыпьте его мукой. Раскатайте тесто скалкой в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см. Разрежьте его на квадратики и в центр каждого положите немного вареной сгущенки. Осторожно возьмитесь за два противоположных края квадратика и закрепите их друг на друге. Рогалики положите на противень и поместите в духовку. Как только они станут золотистого цвета - доставайте и подавайте к столу.

### 13 лет - кружевная (ландышевая) свадьба

Коко Шанель называла кружево самой прекрасной имитацией одной из фантазий природы. Тринадцатилетней годовщине свадьбы дано название кружевной, то есть крепко связанной, сплетенной, не случайно: так символически наши предки надеялись уберечь свои семьи от нечистой силы.

Аристократы всей Европы тоже были суеверными и спускали целые состояния на кружевные галстуки, воротники, манжеты, шарфы, отвороты сапог и перчаток, на украшение карет, кроватей, тронов и мебели. В Испании на кружева тратилось так много денег, что король Филипп III издал закон, запрещающий их носить. В Шотландии кружевное мастерство достигло расцвета во время царствования Марии Стюарт, которая не брезговала взять в руки коклюшки и была знатной мастерицей, искусно сочинявшей узоры из цветов, зверей и птиц.

Слово «кружево» на Руси появилось в летописи тринадцатого века, а в духовной грамоте княгини Юлианы, супруги князя Василия Борисовича Волоцкого (1503), упоминается «сорочка шита червчата, рукава сожены... да круживо на портищо шито золотом да серебром...». Кружево становится непременной частью приданого. В приданом Гликерии Ивановой Задонской из Вологодской земли перечислены: «... телогрея, камка цветная на лисьих лапах, с круживом кованым - цена 10 рублей; да охабень алый... с круживом серебряным кованым - 10 рублей...» (1641). В сговорной (брачном договоре?!) 1612 года крестьянина Марка Скоровского из Вологодской епархии и Милавы Окинфиевой упоминаются «две шапки женских камчатых, лазорева да красная, одна с круживом жемчужным...».

Поэтичное название 13-летней годовщины напоминает о том, что семейная жизнь это не только нечто твердо-металлическое, но и нежное, цветочное и хрупкое. После ухода гостей вы, вероятно, долго будете искать в квартире место для многочисленных подарков: плетеных корзиночек, сундучков и конфетниц, а кружева, шапочки и шарфики из тонкой шерсти - таковы традиционные подарки на кружевную свадьбу - будут носить еще и ваши правнуки.

Блюда к праздничному столу

Положение обязывает: ну как отметить тринадцатую годовщину без скатерти, украшенной кружевами (ее с успехом заменит нарядная клеенка, имитирующая дорогое изделие), без салфеток с кружевными краями (бумажные, напоминающие кружева, ничуть не хуже)

и без вкусных блюд, имеющих отношение к главным символам праздника - кружевам и ландышам. Заменителя творческому кулинарному труду, к счастью, пока еще не нашли, поэтому поставьте на выбранную вами скатерть букетик живых ландышей (да простят вас «зеленые» - один раз на тринадцатую годовщину можно и нарушить правила) и угостите всех пришедших поздравить вас блюдами в духе кружевной (ландышевой) свадьбы.

Салат «Ландыши-ландыши»

**Вам понадобится:** *кочанный салат (пекинская капуста), огурцы, крабовые палочки (стружка), майонез, вареные креветки, твердый сыр.*

В прозрачную салатницу (а еще лучше в креманки - так красивее) выложите продукты слоями: 1-й слой - салат, порезанный соломкой; 2-й слой - огурцы, натертые на крупной терке; 3-й слой - крабовые палочки; 4-й слой - майонез, 5-й слой - креветки; 6-й слой - сыр, натертый на мелкой терке.

Горячее «Вдоль по Питерской»

**Вам понадобится:** *1 кг филе судака, 200 г белых грибов или шампиньонов, 40 г корня петрушки, 2-3 небольшие луковицы, по 2-3 ст. ложки растительного масла и грибного отвара, 1 1/2-2 стакана панировочных сухарей, молотый перец и соль - по вкусу.*

Порубите грибы, корень петрушки и лук. Все это выложите в посуду, добавьте растительное масло, соль, перец, грибной отвар и варите 5 минут. Нарежьте филе судака без кожи длинными ломтиками, положите на середину каждого ломтика грибную начинку, сверните филе рулетом, проколите деревянной шпилькой, обсыпьте мукой, сбрызните маслом, запанируйте в сухарях и зажарьте во фритюре либо на решетке. Каждый рулет выложите на пергаментную бумагу в форме круга, края которой фигурно вырежьте - наподобие снежинок. Ваше праздничное блюдо «в кружевах» готово.

Староанглийский десерт «Лакомство кружевницы Марии Стюарт»

**Вам понадобится** *(на 12 кусков): 250 г меда и 2 ст. ложки для глазури, 225 г несоленого сливочного масла, 100 г темного сахара, 3 яйца, 300 г блинной муки.*

Разогрейте духовку до 140 °С. Смажьте маслом и проложите пергаментом разъемную форму диаметром 20 см. Порежьте масло на кусочки, положите в кастрюлю с медом и сахаром и растапливайте на медленном огне. Когда смесь станет жидкой, увеличьте огонь и кипятите около 1 минуты. Дайте остыть 15-20 минут, чтобы яйца не сварились, когда вы их добавите.

Взбейте яйца с растопленным медом деревянной ложкой. Просейте муку в большую миску и вылейте в нее яичную смесь с медом, взбивая в однородное жидкое тесто. Перелейте его в форму и запекайте 50 минут - 1 час, пока пирог не поднимется и не будет упругим. Палочка, воткнутая в середину, должна выходить чистой.

Выньте медовый десерт из формы. Подогрейте 2 ст. ложки меда и смажьте пирог сверху, чтобы получилась липкая глазурь, и дайте остыть. Это лакомство можно приготовить заранее: оно отлично хранится 4-5 дней в завернутом виде в плотно закрытой коробке.

## 14 лет - агатовая свадьба

Далекие предки многих современных народов полагали, что агат - камень здоровья, процветания и долголетия. Некоторые их потомки, наши современники, склонные приписывать камням магическую силу, уверят вас, что агат помогает сохранить верность возлюбленных друг другу. Если бы вам предстояла разлука и вы не смогли бы вместе отпраздновать четырнадцатую годовщину свадьбы, они настояли бы на том, чтобы вы обменялись перстнями с агатовой вставкой. Агат, считают они, обладает свойствами улучшать зрение, делает человека красноречивым, прозорливым и даже ясновидящим (женам не рекомендуется: меньше знаешь - крепче спишь). В давние времена обработанный в форме глаза агат помещали в глазницы статуй, и он служил для отпугивания черных сил.

В качестве талисмана агат помогает открыть обман, выявить недоброжелателей, предупреждает о надвигающихся неприятностях (особенно не рекомендуется подозрительным, ревнивым женам-амазонкам во избежание подрыва семейного бюджета, потраченного на детективную слежку за мужем по цене, примерно равной стоимости самого крупного изделия из агата. В одном из музеев Вены хранится почти плоское блюдо диаметром 75 см, вырезанное из цельного камня).

Римский писатель-эрудит Плиний Старший упоминает о легендах, сообщавших, что «агат полезен при лечении укусов пауков и скорпионов» и что «лекарства, растираемые в агатовых ступках, способствуют лечению болезней и счастливому разрешению от бремени». В трактатах писателя есть упоминания о том, что ношение перстней с агатом может якобы «добавить человеку красноречия и ума, отвратить бурю, помочь в спорте, усмирить гнев». В Средние века метафизический опыт Античности был творчески осмыслен, и агат, растертый с водой, применяли в виде примочек при укусах змей и скорпионов.

Если вы прожили вместе без малого пятнадцать лет, то ни вынужденные разлуки, ни мимолетные обиды, ни ценители самоцветов, ни знахари, ни алхимики не помешали вам стать счастливыми супругами. Подарите друг другу украшения из агата - символа здоровья и благополучия - или памятные, с подтекстом, фигурки из слоновой кости.

Блюда к праздничному столу

Символ четырнадцатой годовщины - агат - мистический камень глубокой древности. Поэтому настало время обратиться к рецептам блюд, которые подавали на веселых застольях далеких-далеких лет. Если вы храните погнутый от времени грубоватый медный тазик, старинный мельхиоровый бокал, выдавшую виды салатницу, поднос от давно несуществующего самовара или подставку для угольного утюга - иначе говоря, что-либо с приметами «старинны глубокой», торжественно поставьте эти предметы на праздничный стол и, конечно по возможности, используйте их в качестве емкостей для старинных блюд по случаю агатовой свадьбы.

Салат «Очаровательная пастушка»

**Вам понадобится:** по 100 г арбуза, дыни, сливы и винограда, 40 г зеленого салата, 3/4 стакана сметаны.

Мякоть дыни и арбуза порежьте кубиками, сливы - дольками, листья салата порвите руками. Добавьте в салат виноград, сметану и все перемешайте. Салат выложите в салатницу, украсьте листьями салата и фруктами.

Рыбный пирог «Привет из XIV века»

**Вам понадобится:** 500 г муки, 2-3 яйца, 50 г свиного сала, 2 ст. ложки воды.

**Для начинки:** 1 кг форели, пучок петрушки, майоран, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, по 1/8 л белого вина и рыбного бульона, 50 г сала (ломтиками), соль и перец - по вкусу.

Приготовьте грубое тесто из муки, яиц, нагретого сала и воды. Если тесто получилось слишком густым, добавьте еще яйцо. Оставьте тесто на 2 часа. Тем временем очистите форель, помойте, удалите кости и головы. Вырежьте две филейные части, остаток порежьте на мелкие ломтики. Добавьте специи, травы, тертый чеснок и мелко нарезанный лук. Все тщательно перемешайте. Затем добавьте яйца, вино, топленое масло, бульон. Смешайте все до однородной массы.

Тесто раскатайте и приготовьте квадратную форму (можно и сковороду). Оставьте треть теста на верхнюю часть. На сковороде распределите куски сала, на них положите раскатанное тесто для нижней части и выложите на него рыбную массу. Оба филейных куска положите сверху, обложив предварительно мелкими кусочками сала, и накройте оставшейся рыбной массой. Закройте пирог раскатанной частью теста, залепите им все разорванные места, плотно сожмите пирог, а затем в нескольких местах проколите сверху вилкой. Выпекайте на медленном огне около часа. Пробуйте пирог на готовность тонкой деревянной палочкой: проткните ею пирог, и, если она останется сухой, значит, пиршество не за горами.

Крем-десерт «Сквозь века»

**Вам понадобится:** 6 яиц, 2 апельсина, 1 лимон, по 2 ст. ложки сахара и оливкового масла, соль - по вкусу.

Выжмите сок из апельсинов и лимона. Взбейте смесь из сока, яиц, сахара и соли и поджарьте омлет на оливковом масле. Сахар и кислота сока не дадут омлету полностью зас-  
тывать, и ваш праздничный стол украсит восхитительный крем.

## 15 лет - хрустальная свадьба

Купите самые качественные средства для мытья стекол и хрусталя и в четыре руки вымойте все окна, салатницы и вазы в вашем доме. Но прежде чем приступить к уборке, простите друг другу обиды и мелкие злодеяния, по словам Булата Окуджавы. Хрусталь символизирует чистоту отношений, но и хрусталь мутнеет, если за ним не ухаживать. Японцы, даже в булыжниках видящие изысканную красоту, называют горный хрусталь замерзшим дыханием дракона, а в зороастризме считалось, что из горного хрусталя состоит небо.

Пятнадцатилетняя годовщина - свидетельство чистоты и ясности ваших взаимоотношений. И то и другое вам еще очень понадобится, ведь до золотой свадьбы долгих 35 лет. Сделайте сами себе подарок и купите хрустальный шар: он будет для вас магическим кристаллом, с помощью которого вы сможете заглянуть в это далекое будущее. Дымчатым хрусталем (раухтопазом) свидетели инопланетных форм существования наших братьев по Вселенной пользоваться не рекомендуют, так как утверждают, будто он слишком возбуждает фантазию и искажает картины будущего.

Те, кто верит в могущество космического разума, считают, что талисман из горного хрусталя укрепляет постоянство в любви, а носимый в виде ожерелья - увеличивает у кормящей матери поступление молока. Кроме этого, видевшие живьем зеленых человечков считают, что горный хрусталь, носимый на теле под бельем с правой стороны живота, улучшает работу желчного пузыря и селезенки и весьма способствует увеличению полового члена и потенции у мужчин (специально для мужей, не желающих преждевременно-го ухода из большого секса, по М. М. Жванецкому).

Угощения на праздничном столе положите в отмытую до блеска хрустальную посуду и с радостью принимайте в дар хрустальные фужеры, стаканы и рюмки - согласно преданиям, боги пьют нектар только из хрустальных кубков.

Блюда к праздничному столу

Чтобы боги, пьющие нектар только из хрустальных кубков, вам не позавидовали, от всех кушаний, которые вы приготовите к 15-летию свадьбы, не забудьте отложить им несколько лакомых кусочков и поделиться с богами восхитительными напитками, коими будут наполнены вазы в форме чаши, крюшонницы, креманки, бокалы (как для шампанского) - любые широкие емкости, какие найдутся в доме, или те, что подарят вам гости. Чтобы не вызвать гнева богов, помните, что, по возможности, вся посуда на праздничном столе должна быть конечно же из хрусталя... Нет, все-таки зависти богов вам не миновать!

Салат «Зависть богов»

**Вам понадобится:** 450 г замороженной вишни, 1 крупная головка красного лука, базилик, свежемолотый черный перец и соль - по вкусу.

Разморозьте вишню, откиньте на сито, чтобы стек сок. Лук нарежьте тонкими кольцами, облейте кипятком, а затем сразу промойте холодной водой. Аккуратно перемешайте вишню с луком, слегка посолите (слегка!), поперчите и посыпьте базиликом.

Горячее «Подвиг Геракла»

**Вам понадобится:** курица, по 1 апельсину и лимону, 3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, черный молотый и красный острый перец - по вкусу.



Курицу вымойте, обсушите при помощи бумажного полотенца и нарежьте на порционные кусочки. В миску выдавите сок апельсина и лимона, добавьте соевый соус, измельченный чеснок, красный и черный перец. В полученном маринаде выдержите курицу не менее 6 часов.

Курицу выложите на противень, накройте фольгой и запекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 180-200 °С. Снимите фольгу, увеличьте огонь в духовке и подрумяньте курицу в течение 20 минут.

Напитки «Нектар богов»

Крюшон «Юнона»

**Вам понадобится:** дыня, персики, лимонный сок, сахар, газированная вода, порошок имбиря.

Дыню, нарезанную кубиками, и персики, нарезанные тонкими дольками, сбрызните лимонным соком и посыпьте сахаром. Перед подачей на стол подготовленные дыню и персики положите в крюшонницу или бокалы, залейте газированной водой и посыпьте имбирем.

Крюшон «Амур»

**Вам понадобится:** виноградное вино (шампанское или столовое белое), лимонная вода, немного ликера или коньяка, апельсины или мандарины, персики или консервированные фрукты (абрикосы, яблоки, груши), сахар - по вкусу.

Виноградное вино влейте в хрустальный кувшин, добавьте столько же по объему лимонной воды (кипяченая вода, смешанная с лимонным соком и оставленная на ночь в теплом месте), ликер или коньяк, положите сахар и тщательно перемешайте. Затем добавьте апельсины или мандарины, очищенные и разделенные на дольки, персики (без косточек), нарезанные на части, или консервированные фрукты. Крюшон подавайте охлажденным.

Крюшон «Флора»

**Вам понадобится:** 500 г клубники, 3/4 стакана сахара, 1 стакан белого и 1/2 стакана красного вина.

В хрустальный кувшин положите клубнику, всыпьте сахар, залейте белым и красным вином, накройте и поставьте в холодное место. Перед подачей на стол разлейте по бокалам.

## 18 лет - бирюзовая свадьба

Все народы считают бирюзу самым счастливым камнем. Она усиливает интуицию и способности, развивает здоровое честолюбие и проницательность, приносит в семью покой и счастье. Бирюза примиряет врагов и гасит гнев разбушевавшихся супругов. Этот камень помогает сосредоточиться, понять смысл жизни, увидеть новые цели, удерживает человека от суетности, необдуманных поступков, оберегает от любых неприятностей. Все это весьма вам пригодится, потому что к вашей 18-летней годовщине дети уже выросли, а как известно, «маленькие детки - маленькие бедки...».

Люди,веряющие правильность ритуала чистки зубов с магическими рунами, приписывают бирюзе - чаще, чем любому другому камню, - таинственные и лечебные свойства. Одни из этих людей - те, кто носит очки, - рассматривают бирюзу по утрам в надежде улучшить зрение. Другие - те, кто пьет валокордин, испытывает беспричинный страх и быстро утомляется, - носят украшения с этим камнем в виде серег или кулона. Третьи - те, кто пока не может воспользоваться личным самолетом, - просто носят бирюзу с собой. Эти оптимисты верят, что никогда не будут иметь недостатка в деньгах и проживут, подобно Мафусаилу, 969 лет (бирюза - камень долголетия), чтобы прапрапра... внуки помогли им взойти на борт собственного серебристого лайнера. Ну и самые отчаянные из оптимистов верят, что если с утра посмотрят на бирюзу, то в течение дня они будут совершенно беззаботны.

Бирюза помогает и в сердечных делах. В Средние века считали, что, если женщина незаметно зашьет в одежду мужчины кусочек бирюзы, она обретет его любовь и верность. Однако знатоки магических свойств камней скажут вам, что этот минерал отличается «высококонравственным» характером: если бирюзу приобретет нарушитель морали (мужья, внимание!), камень жестоко накажет его. А если высококонравственный муж в день бирюзовой свадьбы случайно застанет жену за странным занятием (она украдкой будет пороть подкладку его любимого пиджака), то пусть он знает: как и в день зеленой свадьбы, его вторая половина жаждет быть любимой и единственной. Не это ли главное и для нее, и для него? И подарки друг другу - заказанные по самому дорогому каталогу ювелирные украшения, инкрустированные бирюзой шкатулки и проч. - тут ни при чем.

Блюда к праздничному столу

Напомним, бирюза - камень долголетия, следовательно, и долгожителей. А что помогает им достичь преклонного возраста, не потеряв вкуса к жизни и оставаясь веселыми, бодрыми и счастливыми? Конечно, скажете вы, хорошая наследственность, чистый воздух, посильный труд и здоровое питание - и будете совершенно правы. Приготовьте к 18-летней годовщине все, что пожелаете, но только не забудьте, что вегетарианские блюда безусловно входят в рацион долгожителей, и, похоже, даже самые привередливые из них не отказались бы от кушаний, составляющих ваше праздничное меню.

Салат «Мафусаил»

**Вам понадобится:** 250 г риса, 35 г сахара, 1 лимон, по 100 г изюма и чернослива, сироп из ягод, корица и ванилин - по вкусу.

Цедру лимона натрите на мелкой терке. Выжмите из лимона сок. Залейте изюм и чернослив горячей водой и оставьте под крышкой до полного остывания. Сварите рис. Перед окончанием варки добавьте лимонную цедру и щепотку корицы. Слейте жидкость, добавьте сахар, ванилин и лимонный сок. Чернослив и изюм откиньте на сито, дайте стечь воде, смешайте с рисом. Рис выложите в посыпанную сахаром влажную форму и на несколько часов поместите в холодильник. Перед подачей на стол откиньте форму на плоское блюдо и полейте салат ягодным сиропом.

Горячее «Живите до 100 лет»

**Вам понадобится:** 500 г цуккини, 1 крупный помидор, 1 луковица, 3/4 стакана овощного бульона, 2 ст. ложки кетчупа, 2 ч. ложки соевого соуса, 1/4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки винного уксуса, 1 ч. ложка крахмала, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1 зубчик чеснока, соль - по вкусу.

Помидор ошпарьте, снимите кожицу и крупно нарежьте мякоть. Лук и чеснок мелко порубите. Лук и помидор обжарьте в 1 ст. ложке масла. Добавьте чеснок, имбирь, влейте смесь бульона с кетчупом, соевым соусом, уксусом, сахаром, солью и тушите помешивая 10 минут. Цуккини нарежьте кружочками толщиной 2,5 см, слегка обжарьте на оставшемся масле с обеих сторон. Влейте 3 ст. ложки воды и тушите до размягчения. Соедините цуккини с луком и помидором, влейте разведенный 1 ст. ложкой воды крахмал. Прогревайте, пока соус не загустеет.

Десерт «Вечная молодость»

**Вам понадобится:** 4 груши, по 4 ч. ложки сахара и сливочного масла, 1/4 ч. ложки молотой корицы.

Груши разрежьте пополам и, удалив часть мякоти с сердцевинкой, положите на противень. Посыпьте груши сахаром, смешанным с корицей, положите на каждую половинку по кусочку масла и запекайте в духовке на среднем огне до размягчения.

## 20 лет - фарфоровая свадьба

Фарфор - благороднейший и наиболее совершенный вид керамики. Вы пробовали читать через фарфор? С помощью тарелки современного производства даже и не пытаться.

Раздобудьте блюдце или чайную чашку работы китайских мастеров семнадцатого века и сквозь их стенку различите написанное крупными буквами имя вашей половины.

К двадцатилетней годовщине надо подготовиться основательно: азартно и с удовольствием разбить все фарфоровое, что уцелело со дня бракосочетания и не превратилось в мелкие осколки в процессе нежных проявлений чувств за предыдущие двадцать лет. У вас богатый опыт по разбиванию посуды (разумеется, только на счастье), поэтому вам сегодня уже лучше, чем на хрустальную годовщину, известно, как хрупок сосуд с этикеткой «Тихая семейная жизнь». А фарфор материал ценный, но хрупкий.

Покончив с посудой, отправляйтесь за новым фарфоровым сервизом, обязательно расписным, чтобы, во-первых, ваша дальнейшая жизнь шла «как по писаному»; во-вторых, чтобы сервиз был главным украшением праздничного стола; и в-третьих, чтобы было на чем тренироваться и поддерживать градус семейных отношений следующие двадцать лет. Впрочем, подарки родственников и ближайших друзей, в чьем кругу вы отметите фарфоровую свадьбу, например что-нибудь из очень ценимых изделий старого Севра или флорентийского фарфора Медичи, значительно расширят ассортимент ваших тренажеров.

Блюда к праздничному столу

Пожалуйста, не выбирайте в качестве тренажеров для поддержки градуса семейных отношений изделия из нежнейшего китайского фарфора, по крайней мере, до дня празднования двадцатой годовщины свадьбы. Китайский фарфор будет ее главным действующим лицом, ее символом и украшением, а блюда национальной кухни Поднебесной уж точно не оставят равнодушными ваших друзей и родственников. Вы скажете им, что остановили свой выбор на таких кушаньях, которые легко приготовить в нашей средней полосе, не нарушив, однако, строжайшие традиции китайских мастеров поварского дела.

Салат «Русские в Шанхае»

**Вам понадобится:** 300 г ветчины, копченой и/или вареной курицы или отварной говядины, 300 г твердого сыра, 7-8 крупных луковиц, 1-3 апельсина (по желанию), растительное масло, майонез, уксус и сахар - по вкусу.

Третью часть лука мелко порежьте, замаринуйте в уксусе с сахаром и растительным маслом и оставьте на 20-30 минут. Оставшийся лук нарежьте маленькими кубиками, обжарьте на растительном масле до прозрачного состояния. Мясо порежьте кубиками, сыр натрите на крупной терке. Смешайте все ингредиенты и заправьте салат майонезом. Сверху выложите порезанные дольки апельсина.

Горячее «Китайская стена»

**Вам понадобится:** 4 зеленых перца, 2-3 картофелины, 50 г маринованных грибов, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки глутамата натрия, зелень петрушки, соль и черный молотый перец - по вкусу.

Картофель сварите до полуготовности и сделайте пюре. Добавьте яйцо, соль, перец, глутамат натрия и мелко нарезанные грибы. Все тщательно перемешайте.

У перцев срежьте низ вместе с плодоножкой и верхушку, очистите от семян и ошпарьте кипятком. Наполните каждый перец картофельным пюре, уложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в разогретую до 200-220 °С духовку. Если перец крупный, разрежьте его на две части - два кольца. Каждый срез внутри кольца по желанию можно украсить несколькими кусочками грибов, разрезанными на пластинки. Тогда грибов потребуется немного больше. Запекайте в течение 15-20 минут. Перед подачей на стол посыпьте рубленой петрушкой.

Десерт «Мечта китайца»

**Вам понадобится:** 600 г арбуза, белок от 2 яиц, по 4 ст. ложки картофельного крахмала и пшеничной муки, 1 стакан растительного масла, 2-3 ст. ложки сахарной пудры.

Вымытый арбуз разрежьте, отделите мякоть от корки, удалите семена. Нарежьте мякоть треугольными кусочками и запанируйте в муке. Яичные белки смешайте с разведенным в небольшом количестве воды крахмалом. Кусочки арбуза обмакните в полученную смесь и

обжарьте в разогретом масле до светло-желтого цвета. Перед подачей на стол выложите кусочки арбуза на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

## РУБИНЫ В СЕРЕБРЯНОЙ ОПРАВЕ

### 25 лет - серебряная свадьба

Если вы *не* хотите, чтобы день серебряной свадьбы запомнился вам так же, как день бракосочетания, выучите наизусть все нижеследующие советы и строго следите за тем, чтобы никто не посмел их проигнорировать.

1. Ни в коем случае не дарите друг другу серебряные колечки.
2. Не зовите домой (в ресторан, на дачу, в загородный коттедж, арендованный - или собственный - замок на юге Франции, бунгало на мысе Доброй Надежды) никого: ни троюродных дядю с тетей, менявших вам пеленки, ни шаферов на вашей зеленой свадьбе, чью серебряную годовщину вы недавно так весело отгуляли.
3. Не ставьте на непраздничный стол начищенную до блеска серебряную (мельхиоровую) посуду и торжественные подсвечники с красивыми свечами или даже что-либо маленькое, скромное, но из серебра.
4. Не готовьте наваристый холодец и не запекайте молочного поросенка (подаются обязательно с хреном). Не вынимайте из холодильника припасенные для этого дня красную (можно и черную) икру, малосольную норвежскую семгу и маринованные опята.
5. Не смейтесь от души, вспоминая, как подружки невесты ловили ее букет, а свекор с тещей отплясывали цыганочку.
6. Не наряжайтесь женихом и невестой и не танцуйте вместе вальс, как тогда - 25 лет назад...

Блюда к праздничному столу

Если вы все-таки решите проигнорировать вредные советы для взрослых и несмотря ни на что отметить одну из лучших в жизни супругов дату, то сделайте это весело, интересно, творчески, озорно - словом, так, чтобы радостных воспоминаний хватило на всех и надолго. Приготовьте к праздничному столу ваши любимые семейные блюда и, конечно по желанию, добавьте к ним особо торжественные и нарядные кушанья, которые поражали впечатление гостей на хлебосольных царских застольях. Пусть праздник по случаю вашего четвертьвекового союза удастся на славу и пройдет поистине с царским размахом!

Закуска «Дворцовые сплетни»

**Вам понадобится:** 700-900 г говяжьего языка, 2 шт. средней по величине моркови, 2 небольших маринованных огурца, 4-5 зубчиков чеснока, лавровый лист, приправы и соль - по вкусу.

Язык тщательно промойте и почистите. Затем ножом сделайте в нем глубокое отверстие. Морковь очистите и разрежьте вдоль на 3-4 части (один конец части заострите). То же сделайте и с маринованными огурцами. Нашпигуйте язык морковью, огурцами, чесноком и перевяжите нитками. Варите не менее трех часов на небольшом огне. Посолите за 20 минут до готовности и положите приправы, лавровый лист - за 5 минут до готовности. Готовый язык остудите, снимите с него нитки и очистите верхнюю пленку. Перед подачей на стол нарежьте ломтиками, положите на листья салата и воткните палочку с напоминанием (наподобие ценника): «Ранее это блюдо едали только царские особы».

Горячее «Царь-рыба»

**Вам понадобится:** 2 кг стерляди, 200 мл белого вина, 40 г лимонника, 1 шт. аниса, 5 горошин черного перца, 150 мл сливок 33 %-ной жирности, 70 г красной икры, 30 г укропа, 30 мл растительного масла, соль и белый молотый перец - по вкусу.

Стерлядь почистите, удалите внутренности, жабры и визигу, посолите и поперчите. Подготовленную рыбу положите в посуду для запекания, добавьте анис, перец горошком, половину вина и лимонник. Полейте растительным маслом и запекайте в духовке 1 час при температуре 140 °С. Выньте из духовки, остудите и снимите кожу со всей тушки.

Чтобы приготовить соус, оставшееся вино выпарите до половины, добавьте сливки, соль и перец. Сразу после закипания снимите соус с плиты, добавьте икру, укроп, полейте соусом рыбу и выложите ее на блюдо, украсив по вкусу.

Торт «Дворцовые шалости»

**Вам понадобится:** 2 яйца, 1 стакан сахара, по 2 ст. ложки меда, соды и водки, 50 г сливочного масла, 3 стакана муки.

**Для крема:** 250 мл сливок, ванильный сахар.

**Для глазури:** по плитке черного и белого шоколада.

**Для обсыпки:** 200 г орехов.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте мед, водку, соду, масло и поставьте на водяную баню. Когда смесь поднимется, добавьте 1 ст. муки и размешайте. Когда смесь поднимется еще раз, замесите тесто, добавив муки столько, чтобы получилось гладкое, эластичное тесто, не липнущее к рукам.

Разделите тесто на 7-8 частей, каждую раскатайте, положите сверху тарелку нужного диаметра (или сразу раскатайте нужной формы) и обрежьте излишки теста. Они потребуются для украшения (вместо крошек из теста можно украсить торт орехами). Выпекайте коржи в разогретой до 175-180 °С духовке на смазанной маслом пергаментной бумаге, чтобы было проще их снять. Коржи пекутся быстро, готовый корж золотисто-коричневого цвета.

Для крема вскипятите сливки с ванильным сахаром, взбейте желтки с сахаром, добавьте горячие сливки к желткам, взбивая массу, и дайте остыть. Взбейте масло до образования пены и перемешайте с ванильным кремом. Коржи смажьте кремом, сверху и по бокам обсыпьте орехами (можно прокрутить их через мясорубку). Последний корж, не смазанный кремом, покройте глазурью: растопите отдельно черный и белый шоколад, белым смажьте одну половину коржа, черным - другую. Готовый торт оставьте для пропитки на ночь.

### 30 лет - жемчужная свадьба

Считается, что созерцание жемчуга успокаивает психику, приносит душевное равновесие и умиротворение. В Индии жемчуг был символом брака (!), процветания и благополучия, в Китае его считали эликсиром молодости, плодородия и магической силы, а в Европе он ассоциировался с долговечностью. И только в Монголии жемчуг воспринимали как символ власти и полагали, что с его помощью можно узнать, есть ли яд в бокалах с вином.

Дорогие жены, даже если у вас уже есть вино для празднования этой годовщины, не повторяйте подвиг Клеопатры, которая, по легенде, растворила в вине жемчужину и выпила его, чтобы быть еще более сексуальной в глазах Марка Антония. Если вы столько лет вместе - в этом нет необходимости... ну разве что самую малость - для профилактики.

Коко Шанель утверждала, что жемчуг всегда прав, но, уважаемые мужья, прежде чем купить памятный подарок - нитку с тридцатью жемчужинами, - спросите жену, какой цвет жемчуга она предпочитает. Желтый жемчуг приносит богатство, коричневый олицетворяет мудрость, белый гарантирует свободу, а зеленый - счастье. Конечно, вы не удивлены ответом: «Милый, мне нужны четыре нитки бус - к разным нарядам!» - ведь вы вместе три десятилетия.

Морской жемчуг добывается только в раковинах устриц-жемчужниц в морских заливах, морях и океанах. Отправляйтесь за ним на Филиппины, в Индонезию, Таиланд, на Красное море, в Персидский залив, на Цейлон. Но лучше всего вам поплыть в южную часть Тихого океана - в Австралию и на Таити: там добывают самый крупный, а также черный



жемчуг. Выбирая подарок, задумайтесь над философски-поэтическим фактом из жизни жемчуга: жемчужина образуется внутри раковины моллюска только в результате попадания туда постороннего предмета, например песчинки...

Не удивляйтесь, если утром после праздника вы будете разбужены тихим скрипом. Знайте, это счастливая супруга проводит жемчужиной по поверхности зуба, чтобы самым простым способом проверить (скрипит - не скрипит), поддельное или настоящее ее сокровище. Услышав скрип, она с бескорыстной любовью посмотрит в вашу сторону.

Блюда к праздничному столу

Прежде чем отправляться в далекую экспедицию за самым крупным и/или редким черным жемчугом к берегам Австралии (на Таити уж слишком экзотично), вам будет полезно немного привыкнуть к национальной кухне этой удивительной страны-континента, освоить наиболее простые для россиянина блюда и опробовать их на друзьях и родственниках. Охота на страусов, кенгуру и утконосов отменяется: экзотикой сегодня мало кого можно удивить (что только не едал житель нашей средней полосы в последние двадцать лет в разных странах мира!), а вот неповторимым и оригинальным вкусом национальных австралийских блюд, приготовленных из простых и привычных, казалось бы, продуктов, - очень даже можно. Смело назначайте встречу гостей по случаю круглой - тридцатой - годовщины в домашнем австралийском ресторане.

Салат «Жемчужина Сиднея»

**Вам понадобится:** 8 тонких ломтиков ветчины, 4 помидора, по 1 стакану нарубленных кубиками огурцов, яблок и сельдерея, 2 ст. ложки сока апельсина, 2-3 листа салата, предварительно замаринованного, майонез.

Каждый ломтик ветчины скатайте в небольшой рулет. Огурцы, яблоки и сельдерей перемешайте с соком апельсина, выложите на плоскую тарелку, обложите маринованными салатными листьями, разрезанными на 4 части помидорами и рулетами из ломтиков ветчины. Обильно полейте майонезом.

Горячее «Австралийский абориген»

**Вам понадобится:** 600 г качественной говяжьей вырезки, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 яйцо, 1 желток, 2 банана, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки сливок, 1 неполная ст. ложка муки, панировочные сухари, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 щепотка сахара, соль и перец - по вкусу.

Мясо нарежьте на тонкие ломти и отбейте. На сковороду положите 1 ст. ложку сливочного масла и жарьте бифштексы с обеих сторон в течение 6-8 минут. Бифштексы посолите, поперчите и отставьте на край плиты.

Бананы разрежьте вдоль на две части, обваляйте в муке, посыпьте солью и перцем, затем обмакните в яйцо, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в оставшемся жире.

Сливки смешайте с тертым хреном и желтком и, помешивая, соедините с соусом, оставшимся от жаренья бифштексов. Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром и вылейте получившуюся смесь на бифштексы. Подавайте, конечно, с бананами.

Торт «Тасмания»

**Вам понадобится:** 450 г различных фруктов, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 ч. ложки цедры лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 2 1/4 стакана муки, 1 полная ч. ложка сухих дрожжей.

Промытые, подготовленные фрукты, масло, сахар и приправы положите в кастрюлю, залейте 1 стаканом воды и проварите в течение 10 минут. Остудите, добавьте питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпьте муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все тщательно перемешайте. В форму для торта диаметром 20 см положите промасленную пергаментную бумагу, выложите на нее приготовленную массу и при умеренной температуре выпекайте торт в течение 1 часа.

Свойства янтаря - камня здоровья, счастья и солнца - символичны для этой даты. Он легко поддается полировке и хорошо ее сохраняет, обрабатывается не раскалываясь, янтарь мягок и вязок. Кто, как не вы, отмечающие тридцать четвертую годовщину, знает, сколь важны эти качества в семейной жизни!

Не огорчайтесь, если не можете поехать в Доминиканскую Республику и страны Балтии, где янтаря больше всего в мире, или приобрести самый большой камень, весом 12 килограммов, выброшенный холодной волной Балтийского моря. Достаточно небольшого кусочка, чтобы почувствовать себя египетским фараоном Тутанхамом, чью корону венчал янтарь (видимо, не случайно: по поверью, этот камень усиливает интуицию и потенцию), или древнерусской невестой, стоящей перед венцом в янтарных бусах. Наши предки считали, что этот камень помогает сделать молодую семью счастливой.

Некоторые мужья до сих пор верят, что кусочек необработанного янтаря, положенный на грудь спящей жены, заставит ее сознаться во всех своих дурных поступках. Эксперимент лучше отложить на другое время, дабы не омрачить себе праздник неожиданными признаниями.

Блюда к праздничному столу

Символ 34-летней годовщины - янтарь - связан у нас, конечно, с прекрасными странами Балтии. Их жителей отличает непритязательность в еде и простота в приготовлении блюд национальной кухни. Это действительно так, однако в кажущейся простоте вкуса и непритязательных гастрономических пристрастиях латышей, литовцев, эстонцев, датчан и прочих шведов есть столько нюансов и тонкостей, что гурманам-французам и не снилось. Они, безусловно, позавидуют изысканному вкусу блюд, которые вы приготовите из привычных продуктов, и пожалеют о том, что не оказались в числе гостей, приглашенных на торжество по случаю янтарной свадьбы.

Салат «Балтийская прохлада»

**Вам понадобится:** 300 г сельди, 450 г зеленой фасоли, 400 г картофеля, 150 г майонеза, 60 г репчатого лука, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, зелень, соль - по вкусу.

Картофель сварите, очистите, нарежьте тонкими ломтиками. Фасоль нарежьте ромбиками, залейте небольшим количеством воды, добавьте соль, уксус и варите до готовности. Лук нашинкуйте, сельдь очистите от кожицы и костей и измельчите. Все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте зеленью.

Горячее «Картофель по-стокгольмски»

**Вам понадобится:** 500 г мелкого картофеля, по 30 г сахарной пудры и свиного жира, зелень петрушки, мускатный орех и соль - по вкусу.

Картофель отварите в подсоленной воде и очистите от кожуры. В разогретый жир добавьте сахарную пудру, положите картофель и жарьте до тех пор, пока сахар не начнет превращаться в карамель. Готовый картофель посыпьте солью и измельченным в порошок мускатным орехом. Подавайте горячим, посыпав зеленью.

Десерт «Пирог из Копенгагена»

**Вам понадобится:** 3 яйца, 2 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 50 г изюма, 25 г миндальных или грецких орехов, 50 г цукатов, 2 стакана муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, по 1 ч. ложке корицы и гвоздики, 1/2 ч. ложки имбиря, 1 ч. ложка кардамума (индийская пряность, можно и без нее), 1 стакан кефира.

Взбейте яйца с сахаром и размягченным при комнатной температуре сливочным маслом. Добавьте муку, смешанную с пекарским порошком, пряностями, изюмом и орехами. Все взбейте, последним в тесто добавьте кефир. Вылейте тесто в прямоугольную высокую форму, незамедлительно поставьте в духовку на 1 час 15 минут и выпекайте при температуре 175 °С.

Если за 35 лет совместной жизни ваша волшебная скатерть-самобранка - символ мира, благополучия и уюта в доме - слегка обветшала, не огорчайтесь: гости принесут в подарок столько скатертей, салфеток, покрывал, полотенец и простыней, что выставочные образцы мануфактурного производства еще послужат вашим праправнукам. Друзья и родственники, не стесненные в средствах, посетят ювелирные магазины и преподнесут вам, возможно, истинный шедевр - коралловую ветку, мужу - изысканные запонки, а жене - комплект из редких пород этого камня.

Если среди близких вам людей найдутся такие, о банковских вкладах которых хранят тайну Каймановы острова, то уши, шею, пальцы и запястья героини праздника отныне будут украшать черные (аккабар, или королевские) кораллы, голубые или синие (акори) камни и в крайнем случае гавайские золотые кораллы. Ваш подвиг прожитых вместе лет воистину можно сравнить с победами древних греков, считавших розовый коралл олицетворением бессмертия и счастья.

Муж, преподнесший жене украшение из кораллов (любого цвета и цены), вскоре будет приятно поражен тем, как она похорошела: считается, что кораллы очень благотворно действуют на кожу и в целом улучшают самочувствие того, кто их носит. Жена, нарядное платье которой великолепно сочетается с коралловыми бусами, подаренными заботливым мужем по традиции полотняной свадьбы, дарит ему рубашку, как и в день зеленой свадьбы, и ее подношение, сделанное от всего сердца, ничуть не менее ценно, чем черный коралл в короне средневекового короля.

Блюда к праздничному столу

Ваш славный полубюбилей отметьте под знаком великолепных кораллов - благородного камня с богатой палитрой цветов от бледно-розового до черного. О цветовом разнообразии символа 35-летней годовщины напомним чудесные кушанья, купленные и приготовленные вами по случаю праздника. На полотняную или льняную скатерть поставьте большие блюда с нежно-розовой и розово-оранжевой соленой рыбой, икорницы с красной и даже черной икрой - вместо черных королевских кораллов аккабар - конечно, по желанию и возможностям.

Салат «Коралловый риф»

**Вам понадобится:** 400 г филе красной рыбы, 1 яблоко, 150 г сыра, 2-3 шт. моркови, 2 яйца, горсть изюма без косточек, майонез, зелень.

Филе рыбы нарежьте кубиками (1?1 см) и обжарьте в растительном масле со специями, затем выложите на сито, дайте стечь и остыть. Морковь и яйца сварите, яблоко нарежьте кубиками (0,5?0,5 см), смешайте с остывшей рыбой, порезанными белками яиц, мелко порезанным сыром и изюмом. Немного посолите, перемешайте и выложите в салатницу. Залейте тонким слоем майонеза, сверху посыпьте мелко порезанной морковью и раскрошенными желтками яиц. По желанию украсьте салат рубленой зеленью.

Горячее «Печень под коралловым соусом»

**Вам понадобится:** 500 г говяжьей или куриной печени, 1 ст. ложка крахмала, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки карри, 1 ч. ложка паприки, 2 зубчика чеснока, 1 большая луковица, 3 ст. ложки соевого соуса, по 1 ст. ложке томатной пасты и меда, немного растительного масла.

Печень нарежьте тонкими ломтиками, аккуратно отбейте через пленку (можно нарезать соломкой, тогда не надо будет отбивать). К крахмалу добавьте растительное масло, соль, карри, паприку, толченый чеснок, тщательно размешайте и погрузите в эту смесь печеньку на 10-15 минут. Лук нарежьте полукольцами.

Смешайте соевый соус, томатную пасту и мед (томатную пасту можно заменить кетчупом или томатным соусом при условии, что меда тогда потребуется в 2 раза меньше) и тщательно размешайте.

Печень аккуратно выложите на разогретую сковороду с растительным маслом, по 2 минуты обжарьте с каждой стороны, добавьте лук, жарьте еще 2 минуты на среднем огне.

Добавьте соус (можно влить 50-100 мл кипятка) и на медленном огне томите 5-7 минут. Снимите с огня, дайте настояться и не забудьте кроме гарнира - отварного риса или картофельного пюре - подать много лаваша, чтобы гости, забыв о приличиях, как можно больше и чаще макали его в соус, наслаждались и сетовали на то, что коралловая годовщина бывает только раз.

Десерт «Коралловое чудо»

**Вам понадобится:** 200 г шоколада, 75 мл сливок, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, 20 г рубленых орехов, 300 г (примерно 25 штук) сушеных абрикосов (кураги).

Вскипятите сливки с маслом, добавьте шоколад, распустите его и влейте коньяк. Быстро охладите, поставив смесь в холодную воду. Перемешайте и поместите на 20 минут в холодильник. Вырезайте из застывшей массы чайной ложкой шарики и вкладывайте их в курагу. Сверху присыпьте орехами - для красоты. До подачи на стол держите десерт в холодильнике. При желании каждую порцию десерта положите в специальную формочку для конфет (из фольги или бумаги).

### 37,5 года - алюминиевая свадьба

Зачем лишать себя праздника на целых пять лет в ожидании рубиновой годовщины? Счастливые супруги не пропустят алюминиевую свадьбу - прекрасный повод еще раз вспомнить, сколько пройдено и прожито вместе. Ваша семья выдержала испытание временем - самое серьезное из всех возможных, а алюминий символизирует легкость и прочность семейных уз.

Алюминий и его сплавы широко применяют в промышленном и гражданском строительстве для изготовления каркасов зданий, ферм, оконных рам и лестниц. Похоже, из него создан каркас и вашей семьи. Давным-давно из алюминия делали зеркала и ювелирные украшения, но и сегодня вы можете порадовать друг друга недорогими, но памятными подарками, например, летней бижутерией для жены и раритетной, выдавшей виды алюминиевой мисочкой, чудом сохранившейся с тысяча девятьсот... года, - для мужа. «... А за окошком в юном инее лежат поля из алюминия», - писал поэт Андрей Вознесенский. Обнимитесь, подойдите вместе к окну и посмотрите вдаль: еще столько прекрасного и радостного впереди!

Блюда к праздничному столу

Поэтический образ из стихотворения Андрея Вознесенского недвусмысленно намекает на то, что блюда по случаю столь необычной годовщины свадьбы весьма неплохо выдержат в единой цветовой гамме - светлой, белой, морозно-искрящейся. Чтобы такие кушанья смотрелись празднично, постелите на стол яркую скатерть, рядом с каждым прибором положите разноцветные салфетки и выкладывайте творения ваших рук на цветные блюда и тарелки. Если у вас нет ярких салатниц, то их вполне заменят прозрачные, дно и стенки которых вы выложите листьями зеленого салата, а также кружочками огурцов, помидоров и сладкого перца и между ними и салатами проложите пищевую фольгу. Она не только украсит салатницы, но и будет символом алюминиевой годовщины.

Паштет «Светлый путь»

**Вам понадобится:** 200 г мелко натертого сыра (лучше пармезана); отварной морской окунь, очищенный от костей и кожи; 3 ст. ложки размягченного сливочного масла; немного порошка васаби и молотого красного индийского перца; веточки укропа и несколько маленьких ягод для украшения.

Смешайте сыр с измельченным в миксере или пропущенным через мясорубку окунем и специями до консистенции густой пасты, переложите в миску и поставьте в холодильник минимум на 3 часа (лучше на ночь). Достав массу из холодильника, еще раз поместите в миксер или пропустите через мясорубку. Выложите массу на блюдо, придайте любую

форму, например рыбы, и украсьте: веточки укропа послужат плавниками и хвостом, ягоды - глазами.

Горячее «Снежные рулетики»

**Вам понадобится:** 500 г куриного филе, 250 г творога, 70 г сыра, 2 зубчика чеснока, зелень, соль и перец - по вкусу.

Пропустите через пресс чеснок, нарежьте зелень, на крупной терке натрите сыр. Перемешайте сыр, зелень, чеснок, творог и посолите. Кусочки куриного филе отбейте, посолите и поперчите. На каждый кусочек филе выложите начинку и аккуратно заверните в виде рулета. Закрепите мясо с помощью зубочисток или перевяжите ниткой. Выложите рулетики на разогретую сковороду и обжарьте со всех сторон на сильном огне до образования золотистой корочки. Потом поставьте рулетики томиться в духовку на 20-25 минут.

Десерт «Искристый снег»

**Вам понадобится:** 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки меда, 200 г маргарина, 1 ч. ложка соды, 3 стакана муки.

**Для сметанного крема:** по 1 1/2 стакана сметаны и сахара, 1 стакан рубленых орехов, ванильный сахар - по вкусу.

В миску всыпьте сахар, влейте разбитые яйца, положите мед и маргарин. Все тщательно перемешайте. Большую кастрюлю заполните наполовину водой, поставьте на огонь и дайте закипеть. В воду поставьте миску и, постоянно помешивая массу, всыпьте в нее соду. Когда масса увеличится в 2-3 раза, всыпьте 1,5 стакана муки, продолжая помешивать. Как только тесто загустеет, снимите миску с пара, выложите тесто на стол и добавьте остальную муку. Тесто разделите на 5 частей и испеките коржи.

Сахарный песок взбейте со сметаной, добавьте орехи, ванильный сахар и тщательно перемешайте. Каждый корж смажьте кремом и дайте торту пропитаться несколько часов.

## 40 лет - рубиновая свадьба

Если по каким-либо причинам вы решили отпраздновать эту дату в Антарктиде, остановитесь, еще раз все обдумайте и хотя бы не спешите с приобретением дорогостоящего снаряжения для покорения этого сурового края. Ведь именно в Антарктиде не встречаются рубины.

Отправляясь на любой другой континент (предпочтительнее в Азию: азиатские рубины ценятся выше других), помните, что этот камень - символ любви, огня и неугасающих чувств. Честно признайтесь аборигенам в мотиве вашего романтического путешествия и поразите их своими глубокими познаниями об этом потрясающем минерале. Рубины добывались уже в бронзовом веке на территории современной Бирмы, их знали древние египтяне, греки и римляне, а в Индии 2000 лет назад некий ювелир (видимо, частный предприниматель) получил первый доход от продажи талисмана из обработанного кустарным способом кроваво-красного камня.

Услышав такое и желая немного подзаработать, местные жители принесут вам горсть переливающихся на солнце минералов, из которых вы легко выберете те, что по давней традиции вставляют в обручальные кольца на 40-летие свадьбы. Если по каким-либо временным причинам путешествие не состоится, то и вы (чтобы обменяться презентами), и ваши гости без труда найдете в ювелирных магазинах незамысловатые подарки - рубиновые кольца, запонки, ожерелья, браслеты, серьги и кулоны. Действительно: зачем на такую дату дарить дешевые безделушки?

Блюда к праздничному столу

Символом торжества, посвященного 40-летию вашего семейного союза, без сомнения будет великолепный рубин, напомним, камень любви, огня и неугасающих чувств. Любовь, огонь и неугасающие чувства обязательно потребуются вам, чтобы порадовать всех, кто разделит с вами праздник. Приготовьте к нему особые блюда, по цвету напомина-



ющие этот камень. Купите красное вино, отдайте предпочтение ярко-красным фруктам и овощам. Украсьте стол пурпурной скатертью, приготовьте красные вазы для цветов и выкладывайте кушанья в красные блюда и салатницы. Не огорчайтесь, если не сможете украсить юбилейный торт настоящими рубинами. Немного воображения - и ваши гости различат игру камней в аппетитных зернышках граната, так похожих на волшебный камень...

Салат «Рубиновая россыпь»

**Вам понадобится:** 500 г отварной грудки курицы, 1-2 зубчика чеснока (по желанию), 1 гранат, 50-70 г очищенных грецких орехов, майонез, петрушка, соль - по вкусу.

Грудку курицы нарежьте кубиками, очистите гранат и смешайте зерна с курицей. Добавьте мелко нарезанную зелень, измельченный чеснок, рубленые орехи, соль и заправьте майонезом.

Горячее «Рубиновый юбилей»

**Вам понадобится:** 500 г жирной баранины, 2 луковицы, 1 сладкий красный перец, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, зерна граната, растительное масло, соль - по вкусу.

Мясо вымойте, обсушите и нарежьте небольшими кусками. Положите их в сковороду, смазанную маслом, посыпьте солью, поставьте на средний огонь и жарьте до готовности (чтобы мясо равномерно подрумянилось, его нужно периодически тщательно перемешивать).

Добавьте зелень, очищенный, вымытый и нарезанный тонкими полосками сладкий перец, а еще через 2-3 минуты - вымытый, очищенный и мелко нашинкованный лук. Посыпьте мясо зернами граната, тщательно перемешайте, выложите на блюдо и сразу же подавайте к столу.

Торт «Рубины в серебре»

**Вам понадобится:** 2 яйца, 2 стакана муки, по 1 стакану сахара, молока и варенья (из черной смородины, ежевики, черники или сливы), 2 ч. ложки соды.

**Для крема:** 2 стакана густой сметаны, 1/2 стакана сахарной пудры.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте молоко, варенье, муку и соду. Испеките 2 коржа и разрежьте их на пласты.

Для крема взбейте сметану и сахарную пудру. Смажьте коржи сметанным кремом, соберите торт и поставьте его на ночь в холодильник.

## «ИЗУМРУД МОЙ ЯХОНТОВЫЙ»

### 45 лет - сапфировая свадьба

Уже из названия годовщины видно, что эта дата, как, впрочем, и рубиновая свадьба, не потребует больших расходов. И совершенно необязательно помнить, что сапфир - символ верности и доброты - украшал кольца Александра Македонского и Марии Стюарт и что камень, названный в честь королевы Шотландии, закреплен на кресте короны Британской империи.

К сапфиру - камню королей, герцогов, шахов и магараджей - была равнодушна принцесса Диана: она получила на свадьбу сапфировый набор, выполненный известным английским ювелирным домом по заказу наследного принца Саудовской Аравии, и еще один набор из сапфиров от той же компании, подаренный ей султаном из династии Османов. Выбирая скромные украшения, остановите свой выбор на самых красивых сапфирах - кашмирских. У них насыщенный васильковый цвет и мягкий бархатистый блеск.

По преданиям, сапфир считается очень сильным охранным амулетом, он будит жажду знаний, вызывает вдохновение, освежает чувства и придает силы. За это его называют талисманом мудрых. Вы, прожившие в любви четыре с половиной десятилетия, безусловно,

мудры и вдохновенны и, поверьте, гораздо счастливее всех султанов, принцев и королей, вместе взятых. Не говоря уже о британских коронованных особах...

Блюда к праздничному столу

Необыкновенный цвет сапфира - глубокий, богатый, бархатистый, переливчато-синий - станет символом вашего замечательного полубюблея. Отдайте этому цвету предпочтение во всем: синяя скатерть, салфетки, посуда, бокалы и рюмки в синей гамме сделают ваше торжество незабываемым праздником по случаю 45-летней годовщины. Если у вас нет большой синей скатерти, не тратьте много денег, купите синюю салфетку и положите ее под углом на центр стола. Она будет отлично сочетаться с васильковыми бумажными салфетками и, главное, с великолепными «синими» кушаньями в духе сапфировой свадьбы. Конечно, вы догадались: основными на праздничном столе будут блюда из тех овощей и фруктов, которые, пусть отдаленно, напомнят о главном символе торжества. Первыми из них выберите баклажаны. Заранее размножьте для гостей нижеследующие рецепты и приготовьте по ним заведомо больше порций, потому что...

Салат «Полубюбелейный»

**Вам понадобится:** 3 средних баклажана, 5-6 перьев зеленого лука, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка свежего имбиря, 1 шт. перца чили, растительное масло.

**Для соуса:** 4 ст. ложки соевого соуса, 2 1/2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки 5 %-ного уксуса, 3 ст. ложки воды, соль и перец - по вкусу.

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, затем каждую часть на 8 «пальчиков» и обжарьте. Для соуса смешайте все ингредиенты. Лук мелко порежьте, чеснок порежьте тонкими дольками, имбирь натрите, перец чили нарежьте тонкими колечками. В отдельной посуде обжарьте в течение 1-2 минут лук, чеснок, имбирь и перец чили. Добавьте баклажаны, соус и потомите 3 минуты.

Горячее «Крупные сапфиры»

**Вам понадобится:** 6 баклажанов, 400 г фарша из телятины, 1/3 стакана риса, 2 ст. ложки растительного масла, по 2 луковицы и помидора, сок 1 лимона, 1/2 ст. ложки соли, 1 пучок петрушки, 1/2 ч. ложки черного перца, 1 1/2 стакана воды.

Порежьте баклажаны на продольные полоски толщиной 1,5 см. Луковицу тонко порежьте и обжарьте в сотейнике (или глубокой сковороде с толстым дном) до размягчения. Добавьте к луку промытый рис, влейте стакан воды, закройте емкость крышкой и томите на среднем огне примерно 10 минут. За это время рис должен стать мягче.

Мясо добавьте к рису, приправьте солью, перцем и перемешайте. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу, порежьте кубиками и добавьте к рису с мясом. Сверху посыпьте измельченной петрушкой, все тщательно перемешивайте примерно 5 минут.

Подготовленный фарш распределите по баклажанам, после чего сложите их в кастрюлю, залейте водой сбрызните соком лимона, накройте кастрюлю, поместите в горячую духовку и доведите до готовности (примерно 30-40 минут). Готовые баклажаны выложите на блюдо, украсив петрушкой.

Десерт «Мелкие сапфиры»

**Вам понадобится:** чернослив, грецкие орехи, белое сладкое мускатное вино.

Из чернослива выньте косточки, вложите четвертинки ядер грецкого ореха, сложите фаршированный чернослив в банку, залейте вином и уберите в холодильник на 2 недели. Будет вкусно.

Торт «Бархатная синева»

**Вам понадобится:** 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 30 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г пшеничной муки, разрыхлитель на кончике ножа.

**Для крема:** 300 г синих ягод, 16 г желатина, сок 1 лимона, 500 г обезжиренного творога, 100 г сахарной пудры, 500 мл сливок высокой жирности.

**Для выпечки:** разъемная форма диаметром 26 см, кольцо для торта.

**Для украшения:** 2 ст. ложки ягодного желе, несколько листиков мяты, 2 пирожных безе.

Предварительно нагрейте духовку до 175 °С. Сливочное масло растопите и слегка остудите. Взбейте в глубокой миске яйца с сахарным песком и ванильным сахаром. Просейте сверху муку с разрыхлителем и осторожно перемешайте с яичной массой. Затем добавьте масло.

Тесто выложите на дно застеленной бумагой разъемной формы, разровняйте и выпекайте 20-25 минут. Выньте из духовки и опрокиньте на решетку для пирога, снимите бумагу и остудите корж на решетке.

Несколько ягод отложите для украшения, из остальных приготовьте пюре. Желатин замочите в холодной воде. Ягодное пюре смешайте с соком лимона, творогом и сахарной пудрой. Желатин распустите на слабом огне и введите в ягодно-творожную массу. Поставьте ее на 20 минут в холодильник. Взбейте сливки в крепкую пену и добавьте в ягодный крем, когда тот начнет густеть.

Бисквит поместите в кольцо для торта, оставив зазор 2 мм. Ягодный крем выложите на торт так, чтобы им были покрыты поверхность и края торта. Поставьте торт на 4 часа в холодильник.

Снимите кольцо для торта. Желе слегка разогрейте, обмажьте им оставшиеся ягоды и по кругу разложите их на поверхности торта. Украсьте листиками мяты. Беше покрошите и выложите на торт.

#### **46 лет - лавандовая свадьба**

Нет, не стоит ехать в Средиземноморский регион, на Канарские острова или в Индию, где находится естественная среда обитания лаванды, потому что этот вечнозеленый кустарник - морозостойкое растение и наверняка украшает ваш дачный участок в виде невысоких живых изгородей или цветочных бордюров. Если 46-летняя дата совместной жизни приходится на лето, соберитесь большой семьей за городом и отпразднуйте годовщину, вдыхая аромат лаванды. Отпразднуйте ее так, как захотите, но с обязательным условием, что прекрасная половина вашего благородного союза получит от мужа (детей, внуков, правнуков) духи с ароматом этого благоволия.

Христианская легенда утверждает, что очаровательный запах лаванды дарован ей самой Девой Марией в благодарность за то, что на кусте лаванды сушилась одежда младенца Иисуса. Духам с ароматом лаванды, появившимся на заре Ренессанса, приписывали волшебные свойства навсегда сохранять женскую молодость и красоту. О достойнейшая из достойнейших виновница торжества! Вы по-прежнему так же молоды и красивы в глазах вашего почтеннейшего супруга, как и в тот далекий светлый день зеленой свадьбы.

Блюда к праздничному столу

В июне, предшествующем 46-летней годовщине, обязательно соберите цветки лаванды в самом начале ее цветения и высушите в тени на ветру. Помните, что особенно ценятся ярко-голубые цветки лаванды, которые и после сушки должны сохранять свой цвет в неизменном виде.

Если у вас будет желание и возможность, приготовьте безалкогольные напитки и уксус с добавлением этой великолепной пряной травы. В разнообразные салаты, холодные закуски, овощные, грибные, рыбные блюда, горячие кушанья щедро добавьте лаванду. Для этого разотрите ее в порошок и посыпьте ею приготовленные блюда как перцем. Придумайте рецепты самостоятельно или воспользуйтесь теми, что приведены ниже, но в любом случае, выслушав первые тосты за ваше здоровье и счастье, пожалуйста, не забудьте спеть замечательный шлягер недавних лет:

*Лаванда, горная лаванда,*

*Наших встреч с тобой синие цветы.*

*Лаванда, горная лаванда,*

*Сколько лет прошло, но помним я и ты.*

*(М. Шабров)*

Салат «Лавандовая прохлада»

**Вам понадобится:** 1/2 кочана капусты, по 1-2 апельсина и яблока, сок 1 лимона, сушеная лаванда и соль - по вкусу.

Капусту нашинкуйте и перетрите с солью. Апельсины очистите и нарежьте тонкими пластинками, яблоки порежьте мелкими полосками. Перемешайте капусту, апельсины и яблоки, полейте лимонным соком и посыпьте салат лавандой.

Горячее «Сколько лет прошло...»

**Вам понадобится:** 1 кг баранины, 100 г топленого масла, по 3-4 луковицы и помидора (или томат-пюре), 10-12 шт. алычи, 1 лимон, свежие огурцы, сушеная лаванда, зелень (кинза, укроп, мята), молотый черный перец и соль - по вкусу.

Кусочки баранины весом 50-60 г обжарьте в масле, переложите в глубокую посуду, добавьте нарезанный лук, помидоры, алычу, лаванду, зелень и тушите в небольшом количестве бульона до готовности. Подавайте с лимоном и свежими огурцами.

Торт «Синие цветы наших встреч»

**Вам понадобится:** 2 ст. ложки муки, 1/2 ч. ложки соды, 90 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 220 г молотого миндаля, 3 яйца, щепотка соли, 90 г меда из цветков лаванды, 2 ч. ложки сушеных цветков лаванды, 10-12 абрикосов, порезанных на четвертинки.

**Для выпекания:** круглая форма диаметром 23 см, 2 ст. ложки сливочного масла для смазки формы, сахарная пудра для посыпки формы.

Разогрейте предварительно духовку до 180 °С. Смажьте форму для выпекания растопленным сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой. Излишки стряхните.

В миске смешайте муку, соду, молотый миндаль, яйца, растопленное сливочное масло, сахарную пудру, мед, соль и цветки лаванды. Тщательно размешайте и выложите в форму.

Сверху на тесто выложите кусочки абрикосов, слегка вминая их в тесто, но так чтобы они торчали наружу. Выпекайте примерно 45 минут, пока края абрикосов не станут коричневого цвета. В середине выпечки разверните форму на 180° для равномерного запекания.

Перенесите форму на решетку. Если поверхность пирога будет влажной, то аккуратно промокните ее бумажным полотенцем. Подавайте пирог теплым или комнатной температуры.

## **47 лет - кашемировая свадьба**

Легкий, очень приятный на ощупь кашемир - символ уюта и тепла семьи. Качественная кашемировая нить уникальна: ее толщина всего 16 микрон (человеческий волос - 50 микрон). Пух (подшерсток) горной козы выщипывают обязательно вручную и непременно весной, во время линьки коз.

Намекните тем, кто придет поздравить вас со славной датой, что предпочтительнее кашемировые изделия из пуха козочек, обитающих в Монголии и провинции Китая Внутренняя Монголия; пух из Индии, Ирана и Афганистана грязнее, толще и темнее. Кашемировых коз пытались разводить в теплых регионах, но оказалось, что в отсутствие резко континентального климата - холодной зимы и жаркого лета - драгоценный подшерсток терял свои качества: легкость и удивительную способность сохранять тепло. (И почему этих драгоценных животных не разводят у нас? Тогда, возможно, стоимость пальто из кашемира измерялась бы не в сотнях евро.) С кашемировым свитером, пуловером или шалью не страшны морозы и ветры, и вы не отложите традиционную прогулку вдвоем ни при какой погоде.

Кашемировая свадьба - редкий случай, выпадающий супругу, почувствовать себя Наполеоном (без выражения сомнений окружающих в его душевном здоровье), а супруге - Жозефиной. После одной восточной военной кампании монарх привез ей шерстяную шаль - тонкую, почти прозрачную, украшенную изысканной вышивкой. На тихом, уютном семейном празднике не будет хватать важной детали, если его виновница не накинёт на плечи подарок Наполеона.

Блюда к праздничному столу

Главные действующие лица кашемировой свадьбы, ее герои, виновники и хлебосольные хозяева - вы, Наполеон и Жозефина. Хотя и трудно, но войдите в роль французского монарха и его возлюбленной. Невзирая на императорский титул, засучите рукава и продолжайте освоение изысканных блюд несравненной кухни свободной республики, удачно начатое на стальную годовщину. Девиз Франции - *Liberté, Égalité, Fraternité* - пригодится вам в процессе приятных хлопот, обычно именуемых кулинарным колдовством, чтобы разделить ответственность за конечный результат и на пару выслушать слова восхищения и благодарности всех, кто приглашен на ваш праздник по случаю сорок седьмой - кашемировой - свадьбы. Не забудьте, счастливая супруга, вымыв руки после создания аппетитных шедевров, вновь накинуть на плечи подарок своего Наполеона - кашемировую шаль.

Закуска «Лямур»

**Вам понадобится:** курица весом 2 кг, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана мелко рубленного репчатого лука, 4 куса сухого белого хлеба, 1 стакан куриного бульона, 2 стакана очищенных и измельченных грецких орехов, 1 ч. ложка соли, щепотка красного перца.

Обжарьте лук в сливочном масле и пропустите через мясорубку. Затем пропустите размоченный в курином бульоне хлеб и, размешивая, добавьте к нему грецкие орехи, соль, перец и пропущенный через мясорубку лук. Соус должен быть примерно той же консистенции, что и майонез. Если он получится слишком густым, добавьте куриного бульона.

Мясо отваренной и остывшей курицы отделите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите на тарелку и полейте соусом. Подавайте как холодное блюдо.

Горячее «Тужур»

**Вам понадобится:** телятина, ветчина, сваренные вкрутую яйца, сливочное масло, лимонный сок, сливки, перец и соль - по вкусу.

Порционные куски телятины сильно отбейте, посыпьте солью, перцем и сбрызните лимонным соком. На каждый кусок положите ломтик ветчины и половинку яйца, сверните мясо рулетом и перевяжите ниткой. Жарьте на сливочном масле 10 минут, потом добавьте сливки, закройте сковороду крышкой и держите на огне еще 5-7 минут.

Пирожное «Наполеон»

**Вам понадобится:** 1 кг пшеничной муки, 500 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 250 мл холодной воды.

**Для заварного крема:** 125 г муки, 3/4 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала, желтки от 6 яиц, 3 стакана молока, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 стакан взбитых сливок.

Муку просейте и смешайте с солью, положите 2 ст. ложки размягченного сливочного масла и замесите тесто, в которое постепенно добавляйте холодную воду, пока тесто не скатается в комок. Продолжайте вымешивать тесто еще 5 минут. Затем выложите его на посыпанную мукой доску, раскатайте в форме прямоугольника толщиной 1,5 см. В середину положите холодное сливочное масло. Загните края теста к середине, чтобы они прикрыли масло. Поставьте тесто в холодильник на 20 минут.

Снова раскатайте тесто (вдоль от себя), стараясь не выдавливать масло изнутри, и сложите втрое. Поверните прямоугольник и еще раз раскатайте (вдоль от себя), снова сложите втрое и поставьте в холодильник на 20 минут. Таким образом раскатывайте тесто и охлаждайте его еще 2 раза.

Готовое тесто разделите на три части и раскатайте в пласты толщиной 0,5-0,7 см. Нарежьте квадраты 7,5х7,5 см, наколите их вилкой и выпекайте на противне в духовке при



температуре 230-250 °С 10 минут, затем снизьте температуру до 190-200 °С и продолжайте выпекать, пока они не подрумянятся. Остывшие квадраты намажьте заварным кремом, или взбитыми сливками, или клубничным вареньем и уложите стопкой в три слоя.

Для крема смешайте муку, сахар, крахмал, добавьте тщательно растертые желтки и все перемешайте. Тонкой струйкой влейте горячее молоко, при этом непрерывно помешивая, чтобы не образовывались комки. Варите на слабом огне, пока крем не загустеет. Добавьте ванильный сахар и охладите. По желанию добавьте взбитые сливки. Готовое пирожное посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу, разрезав на куски.

#### 48 лет - аметистовая свадьба

Кто бы мог подумать спустя столько лет, но символ этой годовщины - аметист - знак супружеской верности. Наконец-то появился повод поговорить о ней (лучше не называя имен), а также о миролюбии, чистосердечии, искренности и добродетели, олицетворением которых многие народы считают этот красивейший камень. Вес одного из крупнейших ограненных аметистов в мире составляет 343 карата, и этот камень находится в музее Национальной истории в Лондоне. Гигантский аметист хранится в Вашингтоне - его вес составляет 1362 карата.

В Древней Греции полагали, что аметист способствуют омоложению организма, разглаживает морщины, выводит веснушки и пигментные пятна (возможно, он полезен всей женской половине вашей большой семьи). В Древнем Риме аметист называли благословенным камнем, приносящим удачу, покой и благо, а в Средние века - апостольским камнем. Не правда ли, звучит весьма символично для этой даты?

На древнегреческом языке название камня означает «непьяный» или «неопьяняющий», поэтому выпейте со всеми традиционное количество рюмочек, предварительно положив в них преподнесенные вам украшения с аметистом, и не волнуйтесь, что последняя была лишней. Тайком друг от друга положите под подушки подарки с этим камнем - по поверью, он вызывает приятные сновидения, и утром, обсуждая предстоящую зеленую свадьбу внуки, расскажите свои сны друг другу.

Блюда к праздничному столу

Символ 48-летней годовщины - великолепный аметист - не только олицетворение миролюбия, чистосердечия, искренности и добродетели, но и «непьяный» или «неопьяняющий» камень. Поэтому что уж говорить о лишней рюмочке - пусть весь ваш праздничный стол будет уставлен редкостными по вкусу блюдами, приготовленными с вином. Не бойтесь опьянеть: сегодня у вас есть сильный оберег - камень аметист. И вы, и ваши гости лишний раз убедитесь в том, как правы были древние римляне, называвшие символ сорок восьмой годовщины благословенным камнем, приносящим удачу, покой и благо. Пусть и то, и другое, и третье сопровождает вас долгие-долгие годы, но покой все-таки придется на время отложить, чтобы весело отпраздновать славную дату и приготовить к столу винные кушанья, достойные аметистовой свадьбы.

Салат «Опьяняющий»

**Вам понадобится:** по 200 г кураги и чернослива без косточек, 3 яблока, 2 лимона, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки густых сливок, молотый имбирь на кончике ножа, рубленые орехи.

Курагу и чернослив распарьте, затем нарежьте соломкой. Лимон ошпарьте и нарежьте соломкой, соедините с нарезанными соломкой яблоками. Смешайте курагу, чернослив с яблоками и лимоном, добавьте сахарную пудру, имбирь, вино, перемешайте и выложите в салатник. Сверху полейте салат взбитыми сливками и посыпьте орехами.

Горячее «Винная чаша»

**Вам понадобится:** 1 кг говяжьей вырезки, 1 бутылка сухого красного вина (каберне, мерло), 4-5 луковиц, растительное масло.

Мясо порежьте на ломти толщиной 0,5-1 см, тщательно отбейте, положите в глубокую сковороду с мелко порезанным обжаренным луком и залейте вином так, чтобы оно покрывало мясо. Тушите на среднем огне без крышки до тех пор, пока вино не выпарится. Именно тогда мясо будет готово. Не добавляйте никаких специй и соли!

Торт «Пьяная вишня»

**Вам понадобится:** 1-2 стакана вишен без косточек, 1/2 стакана коньяка, или красного вина, или вишневого ликера, или вишневой наливки.

**Для сметанного бисквита:** 5 яиц, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки с горкой сметаны, 1 стакан муки, 4 ст. ложки какао, ванилин.

**Для крема:** 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, 2 ст. ложки коньяка (сцезенного с вишен).

**Для глазури:** 4 ст. ложки с горкой сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао, 100 г шоколада, 4 ст. ложки коньяка (сцезенного с вишен), 1 ст. ложка крахмала.

Из вишен извлеките косточки и залейте вишни коньяком (или другим спиртным напитком). Если вишни кислые (например, мороженные), то в напитке растворите 2 ст. ложки сахара. Вишню настаивайте не менее 12 часов, лучше двое-трое суток.

Желтки отделите от белков. В миску с желтками всыпьте сахар и разотрите до бела. Вмешайте сметану, ванилин, какао и муку. Муку добавляйте постепенно, небольшими порциями.

Белки взбейте в крепкую пену. Третью белков введите в желтковую массу, потом вмешайте остальные белки, осторожно размешивая снизу вверх и поднимая нижние слои наверх.

Форму промажьте маслом, обсыпьте мукой (лишнюю, не приставшую к маслу муку вытряхните). Тесто вылейте в форму.

Духовку разогрейте до 180 °С и испеките корж. Готовность проверяйте деревянной палочкой. Первые 15-20 минут духовку не открывайте, иначе корж опадет.

Корж выньте из формы и дайте ему остыть. Желательно дать коржу сутки отлежаться. Осторожно срежьте верхнюю часть коржа. Из нижней части выньте мякоть, оставляя стенки и дно толщиной 1-1,5 см. Мякоть коржа мелко нарежьте ножом, не прорезая насквозь дно коржа, потом получившиеся кусочки выньте ложкой.

Вишни откиньте на сито и дайте стечь в течение 15 минут. Сделайте крем из размягченного до комнатной температуры масла и сгущенного молока. При желании в крем добавьте 1-3 ст. ложки коньяка от вишни.

Получившуюся «коробочку» и верхнюю срезанную часть коржа (по стороне среза) промажьте тонким слоем крема. Вынутую мякоть бисквита мелко поломайте или порежьте маленькими кубиками и смешайте с кремом и вишней. «Коробочку» заполните получившейся массой.

Так как массы получается больше, чем первоначальный объем мякоти бисквита, то лишнюю массу не укладывайте горой, отложите и съешьте отдельно. Торт сверху накройте срезанной частью и плотно прижмите.

Для глазури в небольшой кастрюльке растопите сливочное масло, всыпьте сахарную пудру и варите массу до растворения пудры. Добавьте какао, 4 ст. ложки коньяка от вишни, крахмал и шоколад. При помешивании доведите массу до растворения шоколада, снимите с огня и остудите до теплого состояния. Получившейся глазурью в несколько приемов облейте верх и бока торта. Торт сразу уберите в холодильник. Подавайте к столу, как только крем в торте застынет.

## 49 лет - кедровая свадьба

Кедр - символ силы, здоровья, мощи, устойчивости и долголетия. О нем упоминается в Библии как об одном из материалов для строительства царских дворцов и Храма Соломо-

на. Легендарный правитель объединенного Израильского царства снаряжал за ливанским кедром экспедиции, с тем чтобы из его драгоценной и ароматной древесины построить свой Храм. Ценители дворцовой архитектуры не одно столетие любят резными воротами в одном из помещений Версальского дворца, которые в свое время были доставлены во Францию с острова Родос.

Современник А. С. Пушкина, знаток лесов, краевед и натуралист, В. В. Дмитриев с восхищением писал о сибирском кедре: «... какое величество в осанке сего дерева, какая священная тень в густоте лесов его!» Не из его ли древесины построен ваш семейный дом и не под его ли священной тенью находят покой ваши многочисленные потомки! Без сомнения, это так, потому что кедр - еще и символ жизни, рода. В этом дереве полезно и целительно все: драгоценная древесина, уникальная смола, восхитительные орешки. В зрелом возрасте кедр выглядит необыкновенно величественно - время лишь закаляет и облагораживает его. Вам, счастливым супругам, благородным и величественным, дети и внуки пожелают прожить столько же, сколько живет кедр, - 350-400 лет. Не качайте головой: некоторые библейские персонажи прожили куда больше.

*Для справки* : гималайский кедр живет до 1000 лет, но в идеальных условиях может достигать и возраста 3000 лет.

Блюда к праздничному столу

Выслушав поздравления с сорок девятой годовщиной свадьбы и пожелания от ваших многочисленных потомков здоровья и долголетия, в свою очередь обязательно скажите им, что символ вашего застолья - кедровые орешки - ценнейшие носители витаминов Е и Р. А витамины группы Е, или токоферолы, очень важны и незаменимы для обеспечения полноценной наследственности. В переводе с греческого «токоферол» означает «несу потомство». Поэтому, покупая продукты к праздничному столу, пожалуйста, приобретите больше, чем планировали, кедровых орешков и одарите ими молодых членов вашей семьи. В конце концов, они - ваши прямые наследники - напрямую в ответе за повышение демографических показателей в стране и не должны снижать планку «несу потомство», высоко поднятую вами. Подкрепите и вы этим чудесным даром кедрового дерева и с утраченными силами принимайтесь за приготовление блюд к праздничному столу.

Салат «Продолжение рода»

**Вам понадобится:** 150 г отварной говядины, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г сыра, 80 г чернослива, 3 маринованных или соленых огурца, 1 луковица, 100 г консервированного горошка, 50-80 г очищенных кедровых орешков, растительное масло, майонез.

Глубокую салатницу смажьте растительным маслом и застелите пищевой пленкой. Сыр и яйца натрите и перемешайте. Выложите яично-сырный слой и смажьте майонезом.

Чернослив мелко нарежьте, выложите вторым слоем на середину салатницы, а по бокам - яично-сырную смесь. Затем на чернослив положите мелко нарезанное мясо, с боков - яично-сырную смесь и смажьте майонезом. Следующие слои: нарезанные огурцы, репчатый лук, зеленый горошек. Сверху салат смажьте майонезом, закройте концами пленки и поставьте пропитываться на 40 минут. Переверните салат на плоское блюдо, снимите пленку, украсьте листьями салата и посыпьте кедровыми орешками.

Горячее «Под сенью кедра»

**Вам понадобится:** 4 небольшие потрошенные рыбины с головой (можно взять любую рыбу), 1 луковица, 2 дольки чеснока, 8 оливок без косточек, 1 ст. ложка каперсов, 50 г очищенных кедровых орешков, 2 ст. ложки черного изюма, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 веточки розмарина, 1/4 ч. ложки карри, мелко натертая цедра одного лимона, сок половинки лимона, 1 черствый батон, 10-15 горошин черного перца, щедрая щепотка крупной морской соли.

Духовку разогрейте до 180 °С. В 2 ст. ложках оливкового масла обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок. Затем добавьте оливки, каперсы, кедровые орешки, листики розмарина и карри. Жарьте несколько минут, затем снимите с огня.

Срежьте с батона корку и измельчите мякоть в крошку. Добавьте в сковороду 2-3 ст. ложки хлебной крошки, цедру лимона и прогрейте еще раз на медленном огне. Измельчите в ступке черный перец и морскую соль и натрите этой смесью рыбу со всех сторон. Наполните рыбу начинкой, уложите в глубокую посуду и присыпьте оставшейся начинкой. Сбрызните лимонным соком и 2 ст. ложками оливкового масла и запекайте 25 минут, накрыв посуду крышкой. Затем снимите крышку и запекайте еще 5 минут.

Торт «Версальский ансамбль»

**Вам понадобится:** 85 г сливочного масла, 75 г сахарной пудры, 1 яйцо, 175 г муки.

**Для начинки:** по 100 г сливочного масла и сахарной пудры, 1 ст. ложка ванильного экстракта, 85 г молотого миндаля, 1 яйцо, 85 г поджаренных кедровых орешков, 25 г засахаренной апельсиновой цедры.

**Для прослойки:** сухой горох.

Взбейте масло и сахар, добавьте яйцо, не переставая взбивать, затем муку и замесите мягкое тесто. Накройте его и поставьте в холодильник на 1 час. Проложите пергаментом разъемную форму диаметром 20 см, поместите в нее тесто и охлаждайте еще 30 минут.

Разогрейте духовку до 180 °С. Чтобы сделать начинку, миксером взбивайте масло, сахар и ваниль в течение 5 минут. Постепенно добавляйте миндаль и яйцо. Мелко нарубите 2/3 кедровых орешков и добавьте в масло вместе с мукой и измельченной апельсиновой цедрой.

Накройте форму с тестом пергаментом, наполните сухим горохом и запекайте 5 минут. Достаньте из духовки, слегка охладите, выложите начинку и посыпьте оставшимися орешками. Увеличьте температуру до 200 °С и запекайте 15-20 минут. Подавайте торт холодным или горячим. Нарезайте очень аккуратно, чтобы не сломать торт.

## 50 лет - золотая свадьба

«И освятите пятидесятый год, и объявите свободу на земле всем жителям ее; да будет это у вас юбилей; и возвратитесь каждый во владение свое, и каждый возвратится в свое племя». Так говорится в Третьей книге Моисеевой, Левит, Ветхого Завета (25:10). Древнееврейское слово *yo-bale'* означает звук шофара - бараньего рога, оглашавшего наступление Юбилейного года.

На все 365 дней на полях приостанавливали работу, отпускали на свободу рабов, проданные или заложенные дома (за исключением находящихся вне стен города или на Святой земле) безвозмездно возвращали их изначальному владельцу или его полноправному наследнику, отпускали все долги и прощали грехи. Юбилейный - Святой - год, год свободы, наступал каждые пятьдесят лет - после семи седмиц, то есть семи семилетий. Число «семь» в древних традициях считалось священным, а помноженное на семь - священным в квадрате. Год, следующий за таким сочетанием лет, обязательно должен был быть особенным.

Слышите ли вы звук шофара, возвещающего о начале вашего торжества? Это съезжаются к вам дети, внуки и правнуки, чтобы выразить любовь, уважение и восхищение. Вам предстоит по замечательной традиции золотой свадьбы обменяться новыми обручальными кольцами, а неженатым и незамужним потомкам с трепетом принять из ваших рук семейную реликвию, приносившую вам счастье полвека. Так - символически - вы передадите молодому поколению свой бесценный опыт: умение любить, быть преданными, нежными и уважительными друг к другу. Вне зависимости от того, какие цифры, обозначающие пробу, можно с помощью лупы разглядеть на ваших обручальных кольцах, эта проба необыкновенно высока.

Блюда к праздничному столу

Одна из вершин супружеской жизни - золотая дата - никогда и никого не оставляет равнодушным. Позовите на торжество всех-всех родных, близких и любимых людей. Конечно-

но, в первую очередь это ваш светлый и прекрасный праздник, но и их в полной мере - тоже. Ваш собственный богатый опыт приема гостей безошибочно подскажет, какими фирменными блюдами вашей замечательной семьи порадовать друзей и родственников, чем удивить и потрясти воображение всех пришедших поздравить вас. Меню по случаю торжества может быть самым разнообразным, но одно правило вам придется соблюсти неукоснительно: кушанья должны быть под стать юбилею - необыкновенными, восхитительными, чудесными, изумительными, превосходными, несравненными, исключительными, бесподобными, потрясающими, непревзойденными, поразительными, прекрасными, великолепными и единственными в своем роде - как полвека прожитой вместе вашей неразрывно общей неповторимой жизни.

Салат «Жизнь удалась»

**Вам понадобится:** 500 г тигровых или королевских креветок, по 1 авокадо и красному грейпфруту, сок 1 лимона, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 100 г майонеза, 2 ст. ложки кетчупа, 1 пучок зеленого салата, 1 зубчик чеснока, соль - по вкусу.

Креветки отварите в подсоленной воде с добавлением укропа и лимонного сока 5 минут, затем очистите. Дольки грейпфрута очистите от горьких пленок и прожилок, авокадо разрежьте вдоль пополам, очистите от косточки и кожуры, нарежьте поперек ломтиками шириной 3-4 мм. Майонез смешайте с кетчупом, рубленым чесноком и солью. На блюдо положите листья зеленого салата, уложите вперемешку креветки, авокадо и грейпфрут. Полейте салат заправкой.

Горячее «Золотая рыбка по-юбилейному»

**Вам понадобится:** по 120 г осетрины и лосося, по 30 мл сухого белого вина и оливкового масла, 100 г картофеля, 20 г топленого масла, 40 г сметаны, лимонная цедра, половина свежего помидора и веточка укропа, базилик, белый молотый перец и соль - по вкусу.

**Для соуса:** 150 г жирных сливок, 10 г концентрированного рыбного бульона, 25 г лимонного сока, шафран, соль и белый молотый перец - по вкусу.

Разрежьте на кусочки лосося и осетрину. Маринуйте их 2 часа в белом вине с добавлением соли, перца, базилика и оливкового масла. Затем обжарьте на гриле и доведите до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарежьте соломкой и обжарьте в малом количестве масла до готовности. Пока картофель теплый, придайте ему форму шайбы. Перед подачей на стол полейте картофель сметаной и запеките в жарочном шкафу.

Для соуса жирные сливки уварите до густоты. Добавьте настой шафрана, концентрированный рыбный бульон, лимонный сок, соль и перец.

Выложите рыбу на тарелку. Положите сверху ошпаренную цедру и полейте соусом. Дополните блюдо гарниром, посыпав картофель рубленой зеленью. Блюдо украсьте кусочками помидоров и веточками зелени.

Торт «Золотая свадьба»

**Вам понадобится:** 3 яйца, 3 1/2 ст. ложки сахарного песка, 2 1/2 ст. ложки муки, 1 1/2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки кукурузного масла, 1/2 стакана жирных сливок, 3 ст. ложки рома.

**Для украшения:** 2-4 ст. ложки сгущенного молока, 100 г шоколада, шоколадная стружка.

Смажьте маслом форму для тортов и выстелите дно промасленной бумагой. Взбейте яйцо с сахаром до получения густой смеси. Смешайте муку с какао. Добавьте яичную смесь и кукурузное масло. Выложите в подготовленную форму и выпекайте около 40 минут в духовке при температуре 180 °С. Выньте из духовки и остудите перед тем, как разрезать пополам.

Для прослойки взбейте сливки и добавьте 2 ст. ложки рома. Когда основание торта будет готово, нагрейте на огне сгущенное молоко с оставшимся ромом. Снимите с огня и добавьте шоколад, разломанный на мелкие кусочки. Размешайте, чтобы шоколад растворил-



ся. Слегка остудите смесь. Если она получилась недостаточно густой, добавьте еще сгущенного молока. Выложите смесь на верх торта и украсьте шоколадной стружкой.

## 55 лет - изумрудная свадьба

Расскажите всем пришедшим поздравить вас с драгоценной годовщиной, что римляне посвятили изумруд Венере и с тех далеких времен он считается символом любви, надежды, нового урожая и вечной жизни, потому что цвет этого камня - цвет весны. «Изумруд мой яхонтовый» - так нежно называла своего возлюбленного героиня повести Н. С. Лескова «Очарованный странник» цыганка Грушенька. Во многих мусульманских книгах упоминается зеленый райский сад, устланный изумрудами.

В истории завоеваний Нового Света сохранился рассказ о пяти отборных камнях, которые Фернандо Кортес подарил своей невесте, племяннице герцога Бехарского, и тем самым смертельно обидел королеву Испании Изабеллу, мечтавшую заполучить их. Эти камни были утеряны в 1541 году. Не огорчайтесь этому. Во-первых, похоже, они вряд ли бы вам достались, а во-вторых, как известно, королям и королевам вообще редко везло - в отличие от многих мужчин и женщин, празднующих пятьдесят пятую годовщину свадьбы в кругу любимых людей и, к счастью, не принадлежащих к царским династиям. Их представители не умели трудиться, а вы пять с половиной десятилетий без устали возделывали собственный зеленый райский сад, устланный изумрудами.

Блюда к праздничному столу

Ваш знаменательный полуюбилей будет посвящен великолепному камню зеленого цвета - сказочному изумруду. Дизайнеры, психотерапевты, создатели рекламы утверждают, что зеленый цвет благоприятствует усилению жизненной энергии, росту, гармонии, он объединяет людей с природой, помогает быть ближе друг к другу, укрепляет самоуважение, повышает твердость характера, способствует естественному поведению, вызывает чувство справедливости, развивает силу воли и постоянство в отношениях. Напомните всем пришедшим поздравить вас об этих замечательных свойствах богатого на оттенки зеленого цвета, а также о том, что он приносит покой, процветание и успех в новых начинаниях - это особенно необходимо молодым членам вашей семьи! - и отдайте ему предпочтение в выборе блюд для домашнего торжества.

Блины «Изумруды и рубины»

**Вам понадобится** (на 8-10 блинов): 100 г муки, 2 яйца, 300 мл молока, щепотка соли, немного вареной свеклы, 3-4 пера зеленого лука, 1 стебель сельдерея, растительное масло для жарки.

Просеянную муку смешайте с солью, влейте немного молока и тщательно перемешайте. Добавьте яйца и остальное молоко, тщательно взбейте и оставьте на 15-20 минут. В это время приготовьте «изумруды и рубины». Стебель сельдерея очистите от волокон и нарежьте мелкими кубиками. Вареную свеклу и лук нарежьте таким же образом. Можно использовать укроп, кинзу, шпинат и другие зеленые овощи и травы по вкусу.

На разогретую, политую маслом сковороду вылейте тесто, необходимое для тонкого блина, и сразу же украсьте его кусочками овощей, чтобы они органично вошли в состав блина.

Когда нижняя сторона блина будет готова, переверните его и жарьте другую сторону в 2 раза быстрее. Эти блины не рекомендуется оставлять на следующий день.

Майонез «Изумрудная зелень»

**Вам понадобится** (для 1 1/4 стакана соуса): 1 стакан мелко нарезанного щавеля или шпината, по 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, эстрагона, кервеля или укропа, 2 ст. ложки воды, 1 стакан майонеза, 2 ст. ложки сметаны.

Щавель или шпинат, зелень петрушки, эстрагон, кервель или укроп прокипятите в воде на сильном огне 5 минут. Слейте воду и протрите зелень через сито, охладите и смешайте

с майонезом и сметаной. Зеленый майонез особенно подходит к лососю и форели, но по своему вкусу вы можете с успехом выбрать и любую другую рыбу, приготовленную без добавления специй и приправ.

Горячее «Курица в изумрудах»

**Вам понадобится:** 1 курица, 2 мозговые говяжьи кости, большой кочан свежей савойской капусты, 1 черствая булочка (около 100 г), 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 яйцо, 600 г свиного фарша, 2 л мясного бульона, 250 г варено-копченого шпика или свинины, 6 шт. моркови, 2 небольших кочана капусты кольраби, по 1 корню сельдерея и стеблю лука-порея, 6 горошин душистого перца, тимьян, майоран, соль и перец - по вкусу.

Вскипятите примерно 2 л подсоленной воды и опустите в нее мозговые кости. Листики савойской капусты отделите от стебля, опустите туда же и варите около 10 минут. Выньте и сразу обдайте холодной водой. Мелко нарезанную булочку опустите в горячую воду. Нарежьте 1 луковицу, раздавите 1 зубчик чеснока, лук и чеснок поджарьте в топленом масле, добавьте петрушку и жарьте 1-2 минуты.

Хлеб сильно отожмите, смешайте с мозгом из костей, яйцом, перцем, солью, тимьяном и майораном и добавьте в фарш. Отваренные капустные листья разложите на столе, чтобы они перекрывали друг друга. Мясную массу скатайте в виде рулета, положите на листья, аккуратно заверните, придайте форму длинного батона и перевяжите пищевыми нитками.

Разогрейте бульон, опустите в него шпик или свинину, накройте и варите 20 минут. Снимите пену, опустите в бульон курицу, очищенную морковь, кольраби, сельдерей, лук-порей, горошины перца, оставшиеся лук, чеснок и капустные листья. Накройте и тушите около 45 минут на медленном огне. Курицу нарежьте ломтиками, в качестве гарнира положите овощи со шпиком или мясом. Сначала надо съесть бульон, однако можно оставить его на следующий день и подавать с тонкими сухариками.

Десерт «Изумруды в бокале»

**Вам понадобится:** 450 г крыжовника, 60 мл мускатного вина (вино можно заменить 1/2 ч. ложки ванильной эссенции); 2 ст. ложки сахара, 310 мл жирных сливок.

Оторвите хвостики у ягод и тушите ягоды в кастрюле с толстым дном на небольшом огне 10-15 минут, разминая толкушкой. Затем измельчите до состояния пюре в блендере, постепенно вливая вино. Добавьте сахар, закройте крышкой и поставьте в холодильник. За три часа до подачи к столу взбейте сливки и также охладите. Осторожно введите пюре в сливки и разложите десерт в бокалы.

Если вы возьмете двойную порцию крыжовника, приготовьте из оставшихся ягод фруктовый лед. И тогда вам не придется придумывать отдельный десерт для детского стола. Спелые ягоды проварите в небольшом количестве воды до размягчения и протрите через тонкое сито. После чего сбрызните пюре лимонным соком, всыпьте кусковой сахар, поставьте на огонь и мешайте до полного растворения сахара. Разложите в специальные стаканчики и заморозьте.

## САМЫЙ КРУПНЫЙ БРИЛЛИАНТ В КОРОНЕ

### 60 лет - бриллиантовая (платиновая) свадьба

Супруга, празднующая этот юбилей семейного союза, безусловно, еще шесть десятилетий назад очаровала своего мужа ничуть не меньше, чем Агнесса Сорель - короля Карла VII. Легендарная первая красавица тех времен впервые в истории надела украшения с бриллиантами, что было неслыханной дерзостью: их могли носить только коронованные особы. Она вообще была удивительной женщиной: боролась с недостойными любимцами монарха и заботилась о том, чтобы высокие должности занимали порядочные люди.

Супруг, проживший в браке с одной женщиной 60 лет, подобен рыцарю, украсившему свои доспехи - латы, щиты и рукоятки мечей - драгоценными алмазами. В Средние века этот камень считали талисманом, способным не только защитить в сражении, но и принести победу, а греки называли его твердым и несокрушимым. Самый большой ограненный алмаз в мире величиной 530,2 карата украшает скипетр английского короля Эдуарда VII и хранится в лондонском Тауэре. Достойнее символа вашего союза, пожалуй, и не найти.

Блюда к праздничному столу

Вне зависимости от того, сколько бриллиантов и платиновых украшений у вас есть, все их мировые запасы не сравнятся с тем запасом мудрости, преданности, терпения и уважения друг к другу, какой вы накопили за шесть десятилетий супружества. За праздничным столом по случаю торжества вашей любви дорогостоящие изделия (а по сути, ничего не стоящие!) символически заменят блюда светлых оттенков, оригинальности и вкусу которых позавидовали бы лучшие повара многих коронованных особ разных стран и времен.

Салат «Просто бриллиант»

**Вам понадобится:** капуста, дыня, изюм, майонез, белый перец и соль - по вкусу.

Тонко нашинкуйте капусту, слегка перетрите ее с солью, порежьте дыню тонкими полосками и добавьте немного изюма. Перемешайте салат, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Горячее «Скипетр Эдуарда VII»

**Вам понадобится:** 5-6 куриных ножек (голень), 200-250 г твердого сыра, 500 г слоеного теста, 2-3 зубчика чеснока, соль и перец - по вкусу.

Куриные ножки вымойте и обсушите. Натрите ножки солью, перцем и пропущенным через пресс или мелко порезанным чесноком. Сыр нарежьте тонкими ломтиками и уложите ломтики сыра под куриную кожу (между кожей и мясом).

Слоеное тесто раскатайте толщиной 0,5 см и порежьте тонкими полосками. Каждую куриную ножку оберните полосками из теста.

Противень смажьте маслом и уложите на него куриные ножки. Запекайте в течение 40-50 минут при температуре 180-200 °С до готовности.

Торт «Деликатес красавицы Агнессы»

**Вам понадобится:** 7 яиц, 6 ст. ложек сахара, 7 ст. ложек муки.

**Для крема и прослойки:** 500-700 г сливок или густой сметаны, 5 шт. белого зефира, по 2 апельсина и банана, 3-4 шт. киви, по желанию - немного фруктового сока.

Взбивайте миксером охлажденные яйца с сахаром в течение 15-20 минут до состояния пышной белой массы, удерживающей форму (первые 5 минут - на малой скорости, без сахара, а затем - увеличив скорость миксера и не прерывая процесс взбивания).

Разогрейте духовку (электрическую - до 175 °С, газовую - до 200 °С). Медленно и аккуратно, подсыпая малыми порциями, вмешайте муку (перемешивайте тесто деревянной ложкой, только в одну сторону, по часовой стрелке).

Выложите тесто в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте в духовке 35-40 минут (духовку не открывайте, иначе бисквит не поднимется).

Готовый бисквит остудите, выньте из формы и разрежьте на два коржа (можно и на три, если вам нравятся «мокрые», хорошо пропитанные торты).

Сметану взбейте миксером с сахарной пудрой и ванилином. Первый корж можно слегка сбрызнуть любым фруктовым соком, а затем смазать сметанным кремом.

Зефир и фрукты нарежьте кусочками и выкладывайте равномерно слоями: зефир сразу на сметану, затем - апельсины, бананы, киви. Накройте вторым коржом. Смажьте его кремом и украсьте фруктами. Торт обязательно оставьте пропитываться на несколько часов (на ночь, даже на сутки): чем больше он пропитается, тем вкуснее будет.

Железо - металл, хотя и не драгоценный, но необходимый для жизни. Он редко встречается в природе в чистом виде, но без него невозможно производство сплавов, известных еще с далеких времен, что делает железо металлом № 1 по важности для человека. На него приходится до 95 % мирового производства металлов, но, мало того, считается, что железо составляет большую часть земного ядра, подобно вашему союзу - ядру, вокруг которого сплотилась семья. Разве могут сравниться с этим рубины, сапфиры, аметисты, золото, изумруды и бриллианты, вместе взятые!

Гомер в «Илиаде» рассказывает, что Ахилл наградил диском из железной крицы победителя в соревновании по метанию диска. В изделиях из железа древнешумерской и древнеегипетской цивилизаций использовалось метеоритное железо - сплав, из которого состоят метеориты. Небесное происхождение этого уникального металла подтверждает ваш необыкновенный союз победителей над временем, не утративших любовь и нежность. Железный диск Ахилла вам в подарок!

Блюда к праздничному столу

Ядро и диск, и необязательно выплавленные из железа, станут символами 65-летней даты вашего семейного союза. Их форму повторяют кушанья, приготовленные по случаю семейного праздника, а особый символ - кусочек метеоритного железа - напомнит, например, вкуснейшая коврижка из темного теста. Без всяких сомнений, блюда к радостному торжеству будут, как говорится, небесного вкуса - под стать небесному происхождению метеоритного железа. Возможно, над входной дверью в вашу квартиру висит на счастье железная подкова. Украсьте ею праздничный стол, а вокруг нее расставьте угощения для всех, кто любит вас, восхищается вами и просит дать не только кулинарные рецепты, но и рецепты счастливого долголетнего супружества.

Салат «Гомер»

**Вам понадобится:** 1 свекла, по 2 шт. репы и моркови, тертый хрен и зелень петрушки - по вкусу.

Вымытые свеклу, репу и морковь запекут в течение 30-40 минут в духовке, очистите от кожуры, нарежьте соломкой и заправьте жидко разведенным тертым хреном. Посыпьте зеленью петрушки.

Горячее «Земное ядро»

**Вам понадобится:** говяжья вырезка, болгарский перец, баклажаны, кабачки, сливы, стручковый горошек, инжир, красное вино, аджика, соевый соус, кунжутное семя, гранатовый соус «Наршараб».

Кусок говяжьей вырезки, замаринованный с аджикой, соевым соусом, солью, перцем и оливковым маслом, обжарьте и запекут в духовке. Болгарский перец, баклажаны, кабачки, нарезанные кусочками, сливы, разрезанные на две дольки и обваленные в сахаре, горошек и инжир, проваренный в сахарном сиропе, также обжарьте. Эту смесь заправьте красным вином, соевым соусом, солью, перцем.

Выложите на блюдо, сверху положите разрезанное на кусочки мясо, посыпьте обжаренным кунжутным семенем и полейте соусом «Наршараб».

Коврижка «Подарок Ахилла»

**Вам понадобится:** 1 стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 2-2 1/2 стакана муки, 1-1 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 ст. ложка ванильного сахара, сахарная пудра, изюм, орехи.

В миску влейте воду и всыпьте сахар. Размешивайте, пока сахар не растворится. Добавьте какао, ванильный сахар и растительное масло и еще раз тщательно перемешайте.

Муку просейте и смешайте с разрыхлителем. Постепенно добавляйте муку в тесто, размешивая, пока тесто не станет по консистенции как густая сметана. По желанию, добавьте в тесто орехи или изюм (или другие сухофрукты). Изюм предварительно вымойте, обсушите и обваляйте в муке, чтобы он равномерно распределился. Вылейте тесто в смазанную маслом форму (обязательно круглую, как диск Ахилла) и выпекайте 30-40 минут при температуре 170-180 °С.

Готовую коврижку разрежьте вдоль на 2 части и смажьте джемом из любых темных ягод или фруктов. Коврижку накройте вторым коржом и посыпьте сахарной пудрой.

### **67,5 года - каменная свадьба**

Символ этой годовщины - неприступная скала в бушующем море жизни, которая выдерживает все стихии судьбы. Ваша скала, наверное, из гранита - «визитной карточки Земли», по выражению геологов. По плотности, твердости и прочности гранит - одна из первых пород. Это качественный облицовочный материал, устойчивый к воздействию воды, холода и загрязнений. Дома, внутренняя и наружная отделка которых выполнена из гранита, переживут века.

Но не только гранит может олицетворять ваш союз: разноцветный мрамор, сложенный в причудливую мозаику быстротекущей и изменчивой жизни, - не менее выразительный символ. Мрамор - как и ваши характеры, - в меру мягок и тверд, податлив в обработке, великолепно полируется и постепенно открывает богатство оттенков и красоту своей структуры. Благодаря этим «мраморным» особенностям правнучки и праправнучки доверяют вам свои тайны и прислушиваются к вашим советам.

Блюда к праздничному столу

Ваши советы молодым членам семьи помогут сделать им правильный выбор не только в житейских, любовных и финансовых делах, но и в устройстве памятных и уютных семейных торжеств. Каменная свадьба для внушек-правнучек - прекрасный повод продемонстрировать умение, выдумку и творческий подход к разным составляющим праздника: украсить дом забавными символами в духе каменной годовщины и конечно же позаботиться о том, чтобы все насладились прекрасными блюдами, приготовленными по случаю знаменательной даты. Молодые хозяйки накроют стол скатертью с мраморным рисунком, положат кусочек гранита, «визитной карточки Земли», и выставят разнообразные кушанья.

Салат «Мраморные переливы»

**Вам понадобится:** 1 банка мелких консервированных грибов, 300 г ветчины или вареного мяса, 6-7 сваренных вкрутую яиц, зеленый лук, майонез.

Яйца, ветчину или отварное мясо нарежьте крупными кубиками. Добавьте грибы, посыпьте нарезанным зеленым луком и заправьте салат майонезом.

Горячее «Неприступная скала»

**Вам понадобится:** 400 г индейки, 2 яблока, 100 г чернослива, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара.

**Для панировки:** 3 ст. ложки муки.

**Для лезона** (смесь из сырых яиц, соли, молока или воды): 2 яйца, 3 ст. ложки молока, соль - по вкусу.

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и семян и нашинкуйте соломкой. Чернослив отварите, освободите от косточек и измельчите. Смешайте яблоки с черносливом, добавьте сахар и перемешайте.

Тонко отбитое филе индейки посыпьте солью, на середину выложите фарш. Сверните филе в виде конверта, запанируйте в муке, смочите в лезоне, зажарьте и доведите до готовности в духовке. Подавайте со сложным гарниром из маринованных фруктов и посыпьте зеленью.

Торт «Мраморный»

**Вам понадобится:** 50 г сливочного масла, по 1 1/2 стакана сахара и муки, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка пекарского порошка, 2 ст. ложки какао, ванилин - по вкусу.

**Для крема:** 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка какао.

Разотрите сливочное масло, добавьте сахар, желтки, молоко, ванилин на кончике ножа, пекарский порошок, муку, взбитые в пену белки. Разделите тесто на 3 части. В одну треть теста добавьте какао. Смажьте форму маслом и посыпьте мукой. Налейте светлое тесто,



добавляя по 1 ст. ложке темного в разные места (в центр, по краям), не перемешивая. Затем сверху налейте снова светлое тесто, на него местами - темное тесто и испеките торт.

Разрежьте торт после остывания. На разрезе получится мраморная мозаика. Смажьте торт кремом, приготовленным из сгущенного молока и сливочного масла. В часть крема добавьте 1 ст. ложку какао. Верх смажьте светлым кремом, а на него с помощью ложки поместите в виде зигзагообразных дорожек темный крем. Готовый торт поставьте в холодильник на ночь.

## **70 лет - благодатная (благодарная, вторая бриллиантовая) свадьба**

Высшая любовь ведет вас по жизни. Вы познали ее тайны, радости и горести и, значит, познали истинную благодать - изобилие земных благ. Вы не раз еще скажете многочисленным потомкам, что жизнь - великий учитель и испытания даются человеку тоже во благо. Несмотря ни на что, вы были благодарны этому великому учителю и теперь даете уроки стойкости и мудрости молодому поколению.

Дарить благо - благодарить - дети, внуки и правнуки научились, видя перед собой пример вашей беззаветной преданности и любви друг к другу. Как сказал Марк Туллий Цицерон: «Ни одним качеством я не хотел бы обладать в такой степени, как умением быть благодарным. Ибо это не только величайшая добродетель, но и мать всех других добродетелей». Нельзя прожить столько лет вместе и не быть благодарными друг другу за пройденный вместе путь со дня зеленой свадьбы до дня благодатной.

Блюда к праздничному столу

Изобилие земных благ, которые вы познали, в полной мере, символически отразятся в замечательных кушаньях по случаю великолепного юбилея - семидесятой даты со светлого дня вашего бракосочетания. Приготовленные с любовью и благодарностью к вам, блюда для торжественного застолья запомнятся навсегда всем членам вашей многочисленной семьи. Благодать, как вы знаете, бывает не только в высшем и возвышенном смысле. Радость от встречи родных и близких людей, которые соберутся в вашу честь, чтобы поздравить со второй бриллиантовой свадьбой, и вполне земное, гастрономическое, удовольствие, полученное от праздничных блюд, - что это, как не благо, простое, земное, но ничуть не менее значимое в жизни каждого человека.

Салат «Цицерон»

**Вам понадобится:** 1 говяжий язык, 1 свежий огурец, 100 г креветок, 2 сваренных вкрутую яйца, майонез - по вкусу.

Говяжий язык отварите, очистите и нарежьте соломкой, перемешайте с майонезом и выложите на дно салатника - это первый слой. Свежий огурец порежьте также соломкой, положите на язык, сверху - отварные и очищенные креветки и смажьте все майонезом. Последний слой - яйца, натертые на крупной терке. Верх смажьте майонезом и дайте салату пропитаться.

Горячее «Рог изобилия»

**Вам понадобится:** любая рыба или рыбное филе, картофель, морковь, репчатый лук, сливочное масло, твердый сыр, укроп, приправа для рыбы, соль и перец - по вкусу.

Рыбу нарежьте крупными кусками, посолите, поперчите, добавьте приправу и оставьте на 20 минут. Нарежьте мелко лук и морковь, картофель - брусочками. Лук и морковь пассеруйте на сливочном масле (можно добавить паприку в порошке).

На дно горшочка обязательно положите кусок сливочного масла, затем - рыбу, укроп, картофель, лук с морковью, посолите, поперчите, залейте горячей водой так, чтобы она покрыла картофель, и поставьте в разогретую духовку на 15-20 минут.

Через 20 минут достаньте горшочки и проверьте на готовность рыбу и картофель. Посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку еще на 10 минут.

Десерт «Сладкая жизнь»

**Вам понадобится:** 200 мл 20 %-ных сливок, 200 г кокосовой стружки, 300 г молочного шоколада, 85 г сахара, 50 г сливочного масла.

На слабом огне растопите сливочное масло, добавьте сливки и сахар. Снимите с огня, добавьте кокосовую стружку и все тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в форму, покрытую бумагой, и уберите в холодильник на час.

Разрежьте охлажденную массу на части (величиной с шоколадку «Баунти») и уберите в холодильник на ночь. Если времени немного, поставьте в морозильник на 2-3 часа.

Растопите шоколад на водяной бане. Батончики обмакните в шоколад и оставьте их на бумаге, чтобы шоколад застыл.

## 75 лет - коронная свадьба

Как правило, монархи носят короны лишь в особо торжественных случаях, однако если кто-либо из них отмечал бы семьдесят пятую годовщину свадьбы, то, несомненно, не только надел бы корону, но и устроил невиданный миру праздник планетарного масштаба. Уважаемые супруги, сегодня ваш титул не может быть ниже королевского и ему соответствует разве что Большая императорская корона Российской империи. Она была изготовлена для коронации Екатерины Великой, и в ней 4936 бриллиантов (примерно по 65 за каждый год, прожитый вами в браке), сверкание которых подчеркивают два ряда крупных матовых жемчужин.

Величественный рисунок чуда ювелирного искусства не только прекрасен, но и наполнен глубоким смыслом: лавровые ветви символизируют власть и славу, дубовые листья и желуди - крепость и прочность власти. Ваша власть над временем несомненна, слава - неоспорима, крепость и прочность союза - очевидны.

Блюда к праздничному столу

Олицетворение торжества по случаю 75-летней даты вашей свадьбы - корона - украсит нарядный стол, уставленный поистине королевскими угощениями. Символ вашей годовщины может быть сделан из чего угодно, но не огорчайтесь, если его не будет. Праздничные холодные и горячие блюда обязательно украсят вполне съедобные короны из аппетитных овощей, на десерт подадут королевский торт, а напитки наверняка будут не хуже тех, что хранятся за семью печатями в королевских подвалах. Призовите на помощь все свое воображение, примерьте любую из корон, украшающих самые известные музеи мира, попросите помощников спуститься в подвал за напитками и подайте сигнал королевским поварам о начале грандиозного праздника.

Салат «Императорский»

**Вам понадобится:** вареная курица, мед, очищенные семечки, китайский салат, корейские грибы, растительное масло.

Курицу порежьте на мелкие части и залейте медом. Пока она пропитывается, обжарьте семечки и смешайте с нарезанным салатом и нарезанными корейскими грибами. Добавьте курицу и все тщательно перемешайте.

Горячее «Коронное блюдо короля»

**Вам понадобится:** 1 крупный кролик, 500 г сосисочного фарша, 125 г отварного постного окорока, 1 печень кролика, свиное сало, 2 головки мелко нарезанного репчатого лука, 3 головки нарезанного кружочками репчатого лука, 4 шт. нарезанной кружочками моркови, 2 зубчика чеснока, 1 десертная ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 250 г белого сухого вина, 1/2 измельченного лаврового листа, черный молотый перец и соль - по вкусу.

Для приготовления начинки в кастрюлю положите сосисочный фарш, мелко нарезанные окорок, репчатый лук, чеснок, зелень петрушки, измельченный лавровый лист, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавьте растолченную печень кролика, поджарьте и все тщательно перемешайте.

Приготовленной массой нафаршируйте кролика и зашейте тонкой, но прочной ниткой, положите в большую кастрюлю со свиным салом и жарьте на умеренном огне. Затем обложите кролика репчатым луком и морковью, нарезанными кружочками, и продолжайте жарить. Когда кролик будет золотистого цвета, полейте его вином, закройте крышкой и поместите в духовку на 2 часа. Подавайте на стол с картофельным пюре или молодым жареным или отварным картофелем. Соус от кролика подайте в соуснике, предварительно сняв жир.

Торт «Екатерина Великая»

**Вам понадобится:** 1 стакан сахара, 1 крупное яйцо или 2 мелких, по 1 стакану сметаны, муки, ядер орехов, изюма и мака, протертого с сахаром, 3 ст. ложки какао, 2 ст. ложки корицы, 1/2 пакетика разрыхлителя, 200 г сиропа из черной смородины или из другой ягоды в зависимости от того, какого цвета будут коржи.

**Для крема:** сметана и сахар.

Сахар взбейте с яйцом, добавьте сметану, муку и разрыхлитель. Это основа для одного коржа. Сделайте их столько, сколько пожелаете. Затем добавьте в каждый то, что будет отличать их по вкусу. Положите тесто в форму или в чудо-печку, смазанные маслом и проложенные калькой, и выпекайте каждый корж 20-25 минут.

Корж остудите, верхушку (корочку) соскоблите, промажьте сметанным кремом (сметана, взбитая с сахаром) и дайте пропитаться.

Затем коржи обильно смажьте кремом и слегка прижмите друг к другу. Обмажьте боковые швы между коржами кремом, сверху - либо тоже сметанным кремом, либо шоколадной глазурью. Держите 2-3 часа при комнатной температуре, чтобы торт пропитался, затем поставьте в холодильник. Перед подачей на стол 2 часа подержите торт при комнатной температуре.

## 80 лет - дубовая свадьба

Про дуб обычно говорят: величественный, раскидистый, крепкий. Под сенью этого гиганта высотой от сорока до пятидесяти метров и диаметром ствола до двух метров может собраться вся ваша многочисленная семья. Порадуйтесь тому, скольким молодым, красивым, крепким побегам дало жизнь необыкновенное дерево! Маленькие дубки наберут силу и с годами превратятся в великолепные медоносные деревья с прочными витиеватыми корнями и огромной кроной. Их плоды подхватит ветер, и еще одна молодая рощица будет неподалеку шуметь листвой...

Говорят, что желуди, если носить их с собой, приносят удачу и благополучие. Наполните ими два заветных мешочка для себя и множество мешочков для всех, кто придет вас поздравить.

Блюда к праздничному столу

Удачи и благополучия - вот что вы пожелаете всем, кто придет поздравить вас с поистине необыкновенным юбилеем. Выслушайте слова восхищения, подарите всем многочисленным потомкам заветные мешочки с желудями - плодами великолепного дерева и символом восьмидесятой даты вашей свадьбы - и пригласите гостей за стол. Он будет украшен живой веткой дуба, маленькими вазочками с желудями и уставлен кушаньями, имеющими непосредственное отношение к торжеству по случаю дубовой годовщины. Блюда праздничного меню будут олицетворять величественность и крепость вашего удивительного семейного союза, а мед разнообразных сортов - сладость, красоту и полноту вашей необыкновенной любви, пронесенной через время.

Закуска «Любви все возрасты покорны»

**Вам понадобится:** 500 г баклажанов, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки меда, по 50 мл лимонного сока и воды, 1/2 ч. ложки острого красного перца, 1 ч. ложка молотого кориандра, любая зелень, растительное масло, соль - по вкусу.

Нарежьте баклажаны ломтиками толщиной 0,5-0,7 см, обильно посолите и оставьте на час.

Тщательно смойте соль, выложите на полотенце и дайте обсохнуть.

На растительном масле обжарьте чеснок, нарезанный тонкими ломтиками, до легкого потемнения, выньте его из масла и отложите - он понадобится. В чесночном масле обжарьте до готовности баклажаны с двух сторон.

Для карамели 3 ст. ложки меда смешайте с лимонным соком и водой (без воды карамель получается гуще, а с водой остается больше соуса). Доведите до кипения, дайте покипеть 7 минут на очень малом огне, добавьте чеснок, кориандр и красный перец.

Обжаренные баклажаны выложите слоями, каждый слой полив карамелью, посыпьте мелко рубленой зеленью и поставьте в холодильник на 2 часа для пропитки.

Горячее «Дубовая роща»

**Вам понадобится:** 1 кг куриных ножек, сок 1 лимона, по 3 стакана соевого соуса и меда, 3 зубчика чеснока, 1/2 ч. ложки молотого имбиря (или кусочек свежего величиной 2,5 см, измельченного на терке), соус чили - по вкусу.

Для маринада смешайте давленный чеснок, соевый соус и соус чили, имбирь, мед, сок лимона и немного соли. Куриные ножки залейте маринадом до верха, накройте пищевой пленкой и поставьте на 2 часа в прохладное место (или на ночь в холодильник).

Выложите ножки в жаропрочное блюдо, полейте маринадом и поместите в разогретую до 200 °С духовку на 25-30 минут. В середине срока приготовления ножки переверните и полейте маринадом.

Торт «Мои года - мое богатство»

**Вам понадобится:** по 100 г кураги, чернослива, инжира и изюма, горсть фисташек, 400 г песочного печенья, 25 г желатина, 1 стакан кипяченой воды, 500 г сметаны, 1 стакан сахара.

Курагу, чернослив, инжир, изюм и горсть фисташек замочите на 2 часа. Воду слейте, сухофрукты и фисташки порежьте небольшими кусочками.

В отдельной посуде измельчите на кусочки печенье и добавьте сухофрукты. Желатин замочите на 2 часа в 1 стакане холодной кипяченой воды, затем доведите до кипения и процедите. Сметану взбейте с сахаром, все ингредиенты тщательно перемешайте, выложите в форму и поставьте в морозильник на 1 час. Затем форму на несколько секунд опустите в горячую воду, чтобы торт легче было выложить на блюдо. Торт украсьте любыми яркими фруктами.

## 100 лет - красная свадьба

Блюда к праздничному столу

Выберите любые кушанья из тех, какими вы угощали гостей, начиная с зеленой свадьбы и вплоть до дубовой годовщины. Эти наверняка восхитительные блюда, сегодня приготовленные с огромной радостью и любовью молодыми членами вашей семьи, достойны украсить праздничный стол, с каким не может сравниться ни один из тех столов, который когда-либо был накрыт по случаю самого грандиозного торжества в истории человечества.

Красный цвет - символ радости, красоты, любви, полноты жизни и мудрости. Во многих языках слово «красный» обозначает не только цвет, но и вообще все красивое, прекрасное. В Китае об искреннем, откровенном человеке говорят «красное сердце», а у полинезийцев слово «красный» - синоним слова «возлюбленный». Красный цвет олицетворяет также власть и величие. В Византии только императрица имела право носить красные сапожки. Император подписывался пурпурными чернилами и восседал на пурпурном троне. В Древнем Риме цезари носили пурпурные тоги. Супруги-долгожители Агаевы из высокогорного азербайджанского села Зувуч вряд ли знали точный перевод с полинезийских язы-

ков, но интуитивно абсолютно верно дали название 100-летней годовщине их свадьбы - красная. Глава семьи, 126-летний Нифтулла, и его верная спутница жизни, 116-летняя Балабеим, прожили вместе целый век. Живите и вы долго и счастливо, отпразднуйте красную свадьбу и обязательно придумайте название для следующей годовщины.

## **101 год - ... свадьба**

### **ЛИТЕРАТУРА**

- Афоризмы. По иностранным источникам. М.: Прогресс, 1966.  
*Вознесенский А.* Собр. соч. в 5 т. Т. 1. М.: Вагриус, 2002.  
*Дмитриев В. В.* Ореады. Ч. 1. СПб., 1809.  
*Кроткий Э.* Отрывки из ненаписанного. Л.: Художник РСФСР, 1966.  
*Левитанский Ю.* Два времени. М.: Современник, 1980.  
*Ломоносов М. В.* Сочинения. М.: Современник, 1987.  
*Монтень М.* Опыты. М.: РИПОЛ классик, 1997.  
Описание Государственного архива старых дел, составленное инспектором Государственных архивов и членом разных ученых обществ П. Ивановым. М., 1850.  
*Северянин И.* Стихотворения. Л.: Советский писатель, 1978.  
*Цицерон Марк Туллий.* Диалоги: О государстве; О законах. М.: Наука, 1994.  
*Чапек К.* Собр. соч. В 7 т. Т. 7. Пер. с чешск. М.: Худож. лит., 1977.