



Anna Konyev
Kristina Balakina

DER GERUCH VON
LAVENDEL UND DIE
KÜCHE DER SONNE

Erinnerungen an die Provence. Russische Ausgabe.



tredition®

www.tredition.de

Anna Konyev, Kristina Balakina

Запах лаванды и кухня солнца

Воспоминания о Provence. С рецептами.



© 2022 Anna Konyev, Kristina Balakina

Coverdesign von: Ekaterina Sharova

ISBN Softcover: 978-3-347-53028-7

ISBN Hardcover: 978-3-347-53029-4

ISBN E-Book: 978-3-347-53030-0

Druck und Distribution im Auftrag der Autorinnen:

tredition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist die Autorin verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne ihre Zustimmung unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung. Alle Rechte an allen außer den gekennzeichneten Bildern obliegen dem Autor dieses Werkes. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag der Autorin, zu erreichen unter: tredition

GmbH, Abteilung "Impressumservice", Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg,
Deutschland..

Содержание

Откровение

Рецепты

Глава 1. Provence – Романтика и волшебство.

Глава 2. «Когда [...] тебе плохо, прислушайся к природе. Тишина мира успокаивает лучше, чем миллионы ненужных слов.» Konfuzius (551 год до н. э. – 479 год до н. э. (71 – 72 года)) [2].

Глава 3. Aix-en-Provence – настоящая французская Франция: буржуазная, изысканная и чуточку самодовольная.

Глава 4. «Хороший [...] стол исцеляет раны, нанесенные картами и любовью.» Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues (1715-1747) [11].

Глава 5. «Женщина [...] – это хорошо накрытый стол, на который мужчина по-разному смотрит до еды и после нее.» Honoré de Balzac (1799-1850) [14].

Глава 6. «Вино [...] – это крылья влюбленных исполненных пылом. Вино – это роза и блеск на ланитах у милой.» Omar Chaууām (1048-1131) [17].

Глава 7. «Обед [...], который не заканчивается сыром, как красивая женщина с одним глазом.» Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) [19].

Глава 8. Пир духа – прованские рынки.

Глава 9. «Природа [...] здесь такова, что начинаешь чувствовать, что такое Цвет.» Vincent van Gogh (1853-1890) [23].

Глава 10. «Прощение — это аромат, который фиалка дарит тому, кто ее растоптал.» Mark Twain (1835-1910) [32]

Глава 11. Rétanque без Pastis — это неуважение к традициям, как русская баня без пива и веника.

Глава 12. И Бог создал Saint-Tropez - настоящую Францию, Францию маленькой рыбацкой деревни.

Эпилог

Об авторе

Литература

Откровение

Наверное, каждый из нас когда-то мечтал побывать в раю. У каждого человека свое понятие о счастье. Один из нас посвятил поискам счастья всю свою жизнь, но, к сожалению, так и не обрел его. Второй даже не пытался прилагать усилия, боясь разочароваться в результатах. Кому-то несказанно повезло, и счастье само неожиданно нагрянуло именно в тот момент, когда его совсем не ожидали.

Существует ли один единственный рецепт счастья? Или у каждого он индивидуален? Мой секрет счастья состоит во внутренней гармонии, возможности быть самим собой, чувствовать свое сердце и самое важное - слышать, как «поет душа». Вы слышали когда-нибудь, как поет душа? Словно под звуки дрожащих струн, вы вдруг слышите радужные переливы ангельских песнопений. Они настолько особенны и прекрасны, что, прикоснувшись к волшебным струнам, вас охватывает желание жить, любить, писать стихи, радоваться каждому прожитому мгновению, видеть прекрасное, творить чудеса своими руками и уметь слышать самую мелодию собственной души.

У каждого человека эта мелодия особенная и неповторимая. Она берет свое начало еще с первых слов колыбельной матери, тембра ее голоса, и звучит в нас на протяжении всей жизни. Мы настолько увлечены ежедневными заботами, подвержены грузу ожиданий и ответственности, что со временем превращаем свою жизнь в определенного рода «механический процесс», теряя самого себя и забывая о том, что жизнь слишком коротка для того, чтобы писать черновики и думать, о том, что еще будет время обрести счастье.

Каждый из нас должен уметь и хотеть мечтать, даже если это непросто. Из наших мыслей, снов и желаний, словно из тонких нитей судьбы, состоит наше будущее. Каким оно будет - зависит только он

нас самих. Мы радуемся каждому прожитому дню, мы поем, мечтаем, строим планы на будущее, живем в «своем» мире грез и желаний. Когда мы счастливы, в душе играет мелодия волшебной арфы, ее струны дрожат, и душа начинает петь. Это время, которое мы ждем порой всю свою жизнь, те самые минуты счастья, которые хочется продлить и превратить в вечность.

А где вы чувствовали себя счастливыми? Возможно, счастье находится в нас самих? Как говорят французы: «Нужно просто научиться ловить момент». А французы, как известно, большие ценители жизни и прекрасного. И дело не в том, что такого особенного мы имеем в жизни, а в том, как мы к ней относимся. Умение сделать праздник из семейного ужина, превратить ежедневный перерыв на обед в краткосрочный отпуск, сырную тарелку в десерт, а домашнюю кухню произвести в ряд «высокой», отличает французов от других наций и делает Францию поистине уникальной страной.

Например, в Провансе существует особое отношение к жизни, которое невозможно передать словами, или понять иностранцу. В Провансе нужно родиться, учиться дышать полной грудью, делать первые шаги, впитывать местные традиции и отношение к жизни с молоком матери, прожить свою, особенную жизнь и обрести счастье где-то на краю земли, в райском уголке южной Франции.

Свое отношение к жизни, счастью и гармонии с внешним миром мне удалось изменить после путешествия в солнечный Прованс. Это место на карте всегда будет для меня особенной «красной точкой», куда хочется возвращаться снова и снова, чувствовать биение собственного сердца, жить в гармонии с природой, ловить момент, радоваться обыденным мелочам, замечать прекрасное и, конечно же, любить всем сердцем.

Рецепты

Тартар из лосося с авокадо

Рататуй (Ratatouille)

Салат с вялеными помидорами, теплым козьим сыром и провансальскими травами

Морские гребешки Saint Jacques с тушеными артишокам

Паэлья с морепродуктами (Paella)

Тушеный кролик по-провансальски

Яблочный крамбл (Crumble)

Буйабес (Bouillabaisse)

Устрицы с сорбетом из маракуйи

Тартар из тунца

Десерт мильфей (Desert mille-feuilles)

Салат Нисуаз (Salat «Niçoise»)

Маринованные мидии

Писаладьер с анчоусами (Pissaladière)

Филе тунца с овощами в томатном соусе

Профитроли с черникой в белой глазури

Медальоны из лосося с брокколи и шпинатом

Филе утки с яблоками и инжиром

Дорадо с розмарином и лимоном

Сардины на гриле с розмарином и тимьяном

Брандада из трески (Brandade de Morue Nîmoise)

Тартар из дорадо (Doraden-Tatar)

Тарт Тропезьен (Tropézienne)

Глава 1. Provence – Романтика и волшебство.

Утро началось с ощущения райского блаженства: светлая спальня, наполненная лучами утреннего света, льняное постельное белье с запахом свежей лаванды, угол белоснежной гардины, «танцующей» в такт морского бриза. Самый приятный момент пробуждения — это когда глаза еще закрыты, нет сил поднять голову или перевернуться на другую сторону кровати, но мысли уже начинают туманно всплывать в подсознании. Первый день отпуска, сон – это словно награда за длительное время работы и умственных усилий. Даже не верится, что в ближайший месяц не нужно больше спешить: завтракать на скорую руку, пить горячий чай, каждый раз обжигая кончик языка и ждать выходных, чтобы всего на пару дней почувствовать вкус жизни.

Утренний луч заглянул в открытое настежь окно, проскользнул в самый темный угол и слегка коснулся моей щеки; солнечный зайчик заиграл в зеркале над старинным комодом и неожиданно исчез. Но открыть глаза заставил меня не солнечный проказник, случайно заглянувший в спальню, а запах молотого кофе и аромат свежей выпечки, ванили и клубничного джема. Мне все еще казалось, что это был сон, яркий, красочный и такой отчетливый. Встреча с реальностью несколько настораживала, но пробуждение было неизбежно.

Первым, кого я увидела после долгого сна, был он, мужчина моей мечты. Именно тот, кого я видела в своих снах и долго искала в реальности, тот, кто разделил мою любовь к Франции и отправился со мной в долгое Voyage по солнечному Provence. Я называла его мой любимый «француз», хотя к Франции он не имел прямого отношения. Он стоял возле моей кровати с ароматным завтраком на деревянном подносе и утренними газетами, от которых пахло свежей печатной краской. После прохладного утреннего душа я отправилась на

просторную, солнечную террасу роскошной виллы, которая была собственностью наших французских друзей, а с июня была любезно предоставлена нам на все время летнего отпуска.

За завтраком мы наслаждались каждым глотком черного французского кофе и любовались видом на верхушки старых платанов и развесистых сосен, между которыми скрывался, словно сотканный из воздушной материи, Лазурный Берег. Хруст свежего Croissant, намазанного душистым джемом, привлекал не только наше внимание, но еще и заставил большого желтого шмеля оторваться от утренней церемонии сбора лавандового нектара недалеко от нашей террасы.

Всем известно, что одним из самых продаваемых хлебобулочных изделий Франции является круассан (croissant), который выпекается из дрожжевого или слоеного теста и который имеет форму полумесяца. О возникновении такой формы насчитывается огромное количество легенд. История создания круассана началась еще в XIX веке. Тогда в Париже впервые была открыта «Венская булочная» (Boulangerie Viennoise), а ее хозяином был Август Цанг. Именно он после осады османским войском Вены в 1863 году нашел большое количество мешков с кофе и стал предлагать посетителям своей булочной кофе по-турецки с выпечкой в форме полумесяца, как символ победы над турками. Начиная с XIX века, французы стали выпекать круассан из слоеного дрожжевого теста с добавлением масла, что полностью изменило его вкус. Таким образом, можно прийти к выводу, что французская и венская выпечки схожи лишь внешне, но всемирно известная рецептура круассана принадлежит французам [1].

В представлении многих людей настоящий французский завтрак состоит из свежесваренного бодрящего кофе и классического круассана с маслом и джемом из свежих ягод. Что же касается меня, то мое сердце начинает биться сильнее от одного только запаха шоколадного круассана.

Мой любимый «француз» предпочитает круассан с классическим апельсиновым мармеладом, который каждый год присылает нам к Рождеству семья Duran. Monsieur Jean режет апельсины вместе с цедрой и добавляет несколько граммов коньяка и специи, чтобы тем самым придать мармеладу особый вкус горечи и пикантности. Наслаждаясь мармеладом в канун Рождества, мы каждый раз вспоминаем теплые летние дни в волшебном Provence.

Сегодня мы были особенно благодарны тому, что не дует мистраль, а лишь слегка колышет верхушки деревьев легкий восточный бриз, что небо пастельных тонов было таким голубым, каким видят его великие художники импрессионисты и так часто пытаются остановить мгновение и увековечить волшебную игру света на своих полотнах.

Мы словно учились дышать заново, полной грудью, наслаждаясь волшебными смесями ароматов цветов, меда, лаванды и миндаля, оливок и мягких сыров, хвойных сосен и бесконечных виноградных плантаций, стрекотом цикад и вкуснейшими блюдами южного побережья Франции.

Нам казалось, что даже сливочное масло, купленное утром у местных молочников, имеет какой-то особенный вкус, оно словно тает во рту и пахнет свежими сливками.



В подсознании всплывает кадр из старого черно-белого фильма, где ранним утром французская семья собирается на маленькой террасе за круглым столом и в непринужденной беседе вкушает плоды собственных трудов. Миловидная худощавая хозяйка дома накрывает на стол, достает из деревянной печи свежий хрустящий багет, наливает в керамический кувшин жирное, домашнее молоко и режет на круглой доске из оливкового дерева несколько видов козьего сыра.

Седовласый мужчина достает из плетеной корзинки свежие овощи и фрукты, купленные на местном рынке, а, может быть, выращенные собственными руками в маленьком саду и обласканные теплыми лучами провансальского солнца. Помидоры различных сортов и оттенков, сочные гроздья винограда, играющие в лучах утреннего солнца и, конечно же, спелый, душистый инжир, слегка треснувший от

изобилия медового нектара и крупных желто-оранжевых косточек, задорно лопавшихся на языке. Двое прелестных детишек помогают отцу разбирать корзину с продуктами, моют фрукты и лакомятся хрустящим багетом, не дождавшись приглашения к столу. Отец лишь посмеивается, глядя на двух сорванцов в хитрыми лицами и с теплым багетом в руках. Заняв место во главе стола, отец семейства произносит утреннюю молитву и наливает себе бодрящий, ароматный кофе. Смесь запаха сыра и теплого молока еще сильнее способствуют разыгравшемуся аппетиту.

Сочные помидоры больше напоминают по вкусу телятину в томатном соусе: мясистые, крупные, душистые. Дети ерзают на стуле в ожидании десерта - так сложно удержаться при виде шоколадных круассанов или кусочка маминого пирога с персиками и взбитыми домашними сливками. На окне, в старой железной лейке, красуются подсолнухи, прославленные Vincent van Gogh. Их желтые лепестки отражают лучи провансальского солнца, сочные стебли наполнены жизненной энергией, а темные сердцевинки поворачиваются друг к другу, словно подружки, встретившиеся за чашечкой кофе, смеются от души, наслаждаясь летом в Provence.

Улыбка на лице хозяйки дома говорит о многом: она счастлива, хотя и немного повидала в жизни, семья для нее — это главное богатство: любящий муж и два маленьких сорванца. Жизнь проходит размеренно, без особых перемен и излишней суеты, всегда остается время для паузы, проведенной за чашечкой мятного чая, с головой погрузившись в воспоминания о самых приятных моментах жизни, встрече со старыми друзьями или субботнем пикнике на берегу моря. Не нужно поводов для встреч, долгих сборов или веских причин для того, чтобы насладиться закатом солнца на теплом песке лазурного побережья в компании любимого человека, наблюдая за игрой солнца в винном бокале.

Проведя на террасе за завтраком несколько часов, я почувствовала, что солнце перестает ласкать мои плечи, оно напоминает о том, что скоро полдень, и превращается в настойчивого темпераментного поклонника, страстные поцелуи которого еще долго обжигают твою кожу. Видимо, пришло время познакомиться с волшебным миром ярких цветов, запахов и масляных красок на старых полотнах Vincent van Gogh и Paul Cezanne, когда-то творивших в этих местах.

Provence по праву можно назвать земным раем, в котором гармонично сочетаются лавандовые поля, фруктовые сады, мощеные узкие улицы оливковые рощи и бухты Лазурного побережья. Во Франции есть легенда, согласно которой именно Provence был местом отдыха Бога после того, как тот сотворил мир.

Отдых в Provence подразумевает под собой полный покой и наслаждение гармонией с миром и природой. Не стоит куда-то спешить, достаточно лишь открыться чему-то новому, стать тем самым счастливым человеком, который умеет жить в единстве с окружающим миром и в духовном равновесии.

Свое путешествие мы решили начать с посещения романтического города исторического наследия - старинного и богатого по духу Ramatuelle. Пока я приводила себя в порядок, мой любимый «француз» выгнал из гаража белоснежный Page Cabrio, снятый нами напрокат недалеко от аэропорта Nice, и принялся изучать карту Лазурного побережья. Наше путешествие предполагало посещение старого города, сувенирных лавок, часовни на главной площади, фруктовых садов с лучшими сортами яблонь и инжира, а в завершении прогулки нас ожидал обед в одном из старинных подвальных Provence.

Солнце светило в глаза, ветер развеивал мои волосы, а перед глазами открывались сказочные виды: золотые пляжи, море, цвета изумруда, пальмы-великаны и низкорослые сосны, бескрайние серпантины и горы, спрятанные в туманной дымке.

Для многих «Лазурный берег» и «Юг Франции» — это одно и то же, однако, однажды оказавшись в Provence, вы измените свое мнение раз и навсегда. Этот регион бескрайних лавандовых полей, средневековых замков, маленьких уютных деревень с мощеными улочками и светлыми домиками завоюет сердце самого придиричивого путешественника. Вам стоит лишь подняться на вершину и насладиться прекрасным видом на один из окрестных городов, тем самым заглянув за кулисы спектакля под названием «Provence — романтика и волшебство».

Ramatuelle — тихий и живописный средневековый город, резко отличающийся некой отдаленностью от других городов и живописных деревень. Оставив машину у подножия горы, на которой, собственно, и расположен старинный город, мы отправились бродить по узким, мощеным брусчаткой улицам и любоваться уникальными постройками времен XVI века.

Мне казалось, что если я потеряю из вида моего «француза», то никогда уже не смогу найти дорогу к машине. Маленький город, который берет свое начало у подножия горы и со временем перемещается к ее вершине, больше напоминал греческий лабиринт, где, по старой легенде, жил злой Минотавр. Мы поднимались все выше и выше, как вдруг на одной из улиц заметили красочную вывеску, больше напоминающую детский рисунок. Любопытство взяло верх, и мы оказались непрошеными гостями владелицы художественной студии. Наше знакомство было приятной неожиданностью: в знойный полдень французы предпочитают проводить время не в стенах душного города, а на берегу лазурного побережья, либо на открытых террасах уличных кафе, наслаждаясь бокалом розового вина или стаканом холодного Pastis.

Мы старались вспомнить как можно больше французских метафор, чтобы передать наше восхищение ее неоспоримому таланту и довольно неординарной коллекции картин. Владелица студии —

поклонник детского творчества, поэтому ее работы основаны на детском видении окружающего мира, связи матери и ребенка. Каждая из картин написана, словно через некую призму «розовых очков», детских надежд и ожиданий. Наверное, поэтому ее полотна поднимают настроение и заставляют людей улыбаться. Талантливая и гостеприимная хозяйка угостила нас кофе и провела небольшую экскурсию по своей галерее. Жемчужиной коллекции, по мнению автора, стал портрет матери и ребенка на фоне старого города Ramatuelle.

Это история маленькой девочки, довольно рано потерявшей родителей и оказавшейся в стенах детского дома. На протяжении одиннадцати лет ребенок мечтал обрести новую семью и познать тепло материнских рук. Девочка ежедневно просила Maria Magdalena — защитницу и покровительницу сирот, о новом доме, полном любви и детского смеха, рисовала в своем воображении силуэт матери и надеялась на чудо.

Автор выражал детские мечты в ярких тонах, мимолетных всплесках эмоций и позитивных образах. Прошло немало времени, и детские молитвы были услышаны. На пороге сиротского приюта появилась женщина с грустными глазами, это была мама владелицы студии. На протяжении многих лет они с мужем мечтали иметь детей, но судьба, увы, распорядилась иначе. Отчаявшись и потеряв всяческую надежду иметь полноценную семью, женщина отправляется в путешествие по Provence и однажды приезжает в старый город Ramatuelle.

Проводя много времени у стен главной часовни, молодая женщина просит Martha von Bethanien, покровительницу страждущих и защитницу женщин и детей, подарить ей ребенка. Она прогуливается в небольшом городском парке, где ежедневно бывают сироты с воспитателем и духовным наставником. Женщина замечает среди детей девочку, лет десяти, с такими же печальными глазами, как и у нее. Между ними возникает некая духовная связь, ее тяжело

объяснить, это было похоже больше на импульс, вспыхнувшую искру в глубине души. Через некоторое время женщина знакомится с ребенком и узнает печальную историю ее семьи.

Она каждый день приходит в парк и на протяжении нескольких месяцев проводит время с девочкой. В сердце молодой женщины появилась надежда на счастье, а сирота настолько привязалась к незнакомке что та даже не понимала, кем они стали друг другу: хорошими знакомыми, лучшими подругами или матерью и дочерью. Отпуск подходил к концу, и расставание было неизбежно. Француженка была так взволнована своим отъездом, что провела всю ночь в раздумьях, она старалась подобрать нужные слова при встрече с полюбившимся ей ребенком, но не находила их.

Проснувшись рано утром, она отправилась в стены городского приюта. Каково было ее удивление, когда, встретившись лицом к лицу с маленькой девочкой, покоровшей ее сердце, малышка со слезами на глазах улыбнулась, протянула руки и из детских уст вырвалось: «Мама, как долго я тебя ждала». В эту секунду все было решено, слезы текли по щекам счастливой женщины, она бросилась навстречу ребенку, заключила ее в горячие объятия, а ребенок, наконец-то, узнала, что такое теплота материнских рук.

Рассказав печальную и в то же время счастливую историю этой семьи, глаза талантливой художницы заблестели от слез, но это были слезы счастья. Этой маленькой девочкой оказалась хозяйка художественной галереи, именно она все свое детство верила в чудеса, научилась воспринимать окружающий мир в ином цвете, мечтала о новой семье и в итоге обрела счастье. Первым ее творением стал портрет молодой женщины и ребенка, которые обрели друг друга в старой деревне Ramatuelle, куда вскоре, после оформления опекуна, переехала семья художницы.

Маленькая девочка выросла и стала художницей, но глубоко в душе оставалась тем мечтательным ребенком, который познавал суровый и

порой несправедливый мир через призму «розовых очков». Умение видеть мир в ярком свете, желании дарить людям надежду, верить в мечты и жить ради детей прослеживается в ее творчестве «красной нитью».

Работы мастера стоит рассматривать под несколькими углами, они полны суровой реальности и, в тоже время, не лишены детской наивности. Словно соединение двух миров: взрослого и детского, с одной стороны — мира потерь и лишений, а с другой — противоположного ему, волшебного царства грез и исполнения самых заветных желаний. Некое внутреннее противоречие, борьба добра и зла стали основой ее творчества.



Покинув галерею и получив массу позитивных эмоций, мы отправились к маленькой старой часовне на центральной площади, о которой упоминала героиня невероятного, но правдивого рассказа. В скором времени мы оказались на центральной площади, где перед нами возвышалось небольшое здание времен XVI века. Старая постройка из желтого камня с осыпавшейся краской и крохотными окнами хранила в своих стенах историю живописного города Ramatuelle.

Даже представить невозможно, сколько тайн, легенд и грустных историй скрывалось за стенами этой часовни. В полдень колокол над маленькой смотровой площадкой принялся отбивать двенадцать ударов, и местные жители, покинув свои квартиры и дома, собрались на городской площади, чтобы еще раз поблагодарить Martha von Bethanien и Maria Magdalena — покровительниц женщин и детей.

Поднявшись на смотровую площадку, мы были поражены видом на старый город, виноградники и залив Rampelonne. Мы были очарованы волшебной атмосферой Французской Ривьеры, и жителями этого «особенного» города. Спустившись по узким улочкам к подножию горы, мы оказались в районе кафе и уютных ресторанов, откуда доносились волшебные запахи региональной кухни. Мы решили сегодня пообедать в местном ресторане, который посоветовала нам Marie - экономка семьи Duran.

Приглушенный свет маленьких кованых ламп, резные деревянные столы и длинные лавки, антикварная посуда на полках, картины с изображением лавандовых полей, маленьких, живописных городов Provence и местных жителей в традиционных костюмах среди бескрайних виноградных плантаций придавали ресторану особый уют и настроение.

Заказав по бокалу холодного Kir Royal - популярного напитка в Provence (шампанское с вишневым ликером), мы сделали несколько

маленьких глотков, остановив свой выбор на классическом Tartare de saumon с каперсами и кусочками авокадо.

В ожидании заказа мы наслаждались легкими закусками, маринованными оливками, свежим багетом и креветками в томатном соусе и провансальских травах. Мне казалось, что среди посетителей совершенно не было туристов, что мы единственная пара, которая еще не успела вдоволь насладиться духом Provence, напитаться солнечными лучами, расслабиться и научиться жить в гармонии с природой и самим собой. Интересно было наблюдать за атмосферой и местными жителями, обедавшими в ресторане за соседними столами.

Тартар из лосося с авокадо



Ингредиенты (2 порции):

400г филе лосося, 3 головки лука-шалота, 1ст.л. маринованных каперсов, 1 пучок зеленого перьевого лука, 1 авокадо, черный перец по вкусу, 1ст.л. соевого соуса, лимонный сок по вкусу, 1ст.л. оливкового масла.

Приготовление:

Нарежьте лосось кубиками. Нашинкуйте лук-шалот и немного зеленого лука (он здесь выполняет скорее декоративную функцию), добавьте каперсы.

Выложите смесь в глубокую тарелку, добавьте оливковое масло, соевый соус и лимонный сок. Все аккуратно перемешайте и поставьте в холодильник на 30 минут.

Готовое блюдо подается в охлажденном виде, украшается листьями салата, ломтиками авокадо и дольками лимона.

В качестве гарнира можно использовать картофель фри или свежий хрустящий багет.

В углу напротив мило беседовала пожилая семейная пара. Она, стройная брюнетка с восхитительной кожей и большими синими глазами, наслаждалась легким салатом из авокадо и анчоусов, заправленным оливковым маслом и украшенным веточкой мяты. Он, седовласый, кареглазый мужчина, лет пятидесяти пяти, спортивного телосложения с очаровательной улыбкой, на протяжении всего времени обеда буквально не сводил глаз со своей спутницы. Они мило флиртовали, наслаждались обществом друг друга, дегустировали местные вина и лучшие блюда провансальской кухни.

Не знаю точно, влияет ли улыбка на улучшение аппетита и вкусовых характеристик блюда, но мне казалось, что я еще ни разу в жизни не пробовала такой божественной кухни. Свежие овощи были сорваны

словно за несколько минут до подачи на стол, оливковое масло пахло провансальскими травами, морские гребешки больше напоминали мясо сочного омара в белом винном соусе.

Наслаждаясь легким обедом, мы вовсе позабыли о времени. Можно больше не спешить, изучая меню, не стоит заказывать первое блюдо в списке или стараться обойтись без десерта или закусок только для того, чтобы поскорее вернуться на рабочее место или бежать на встречу с клиентом. Мне казалось, что время обеда в Provence — это святое! Пусть рушится мир, но француз не может пропустить полноценный обед, не выпить бокал вина, отказаться от сырной тарелки или кусочка шоколадного торта с чашкой душистого, ароматного кофе.

Мы тоже не смогли обойтись без сытного десерта: профитролей с шоколадным кремом и лимонного пирога с веточками красной смородины. Домашняя кухня приятно удивляла, настроение поднималось с каждым кусочком, таявшим во рту.

Время летело незаметно. Пообедав, мы направлялись в сторону виллы. Мой любимый «француз» решил выбрать иной путь и, сделав небольшой крюк, еще раз взглянуть на лазурное побережье. Перед глазами открывались сказочные виды. Бесконечные виноградные плантации сменили пальмы-великаны, а линия моря буквально слилась с линией горизонта. В воздухе пахло соснами и морской солью, ощущение спокойствия и счастья уже несколько дней не покидало нас. Наши лица словно ласкал легкий бриз, а мои открытые плечи слегка покраснели под теплыми лучами солнца. Вернувшись на виллу, мы решили немного перевести дух, разжечь камин и, переместившись в гостиную, обменяться впечатлениями о нашем маленьком приключении в стенах города Ramatuelle и, наслаждаясь тишиной, обсудить планы на предстоящие выходные.

Владельцы виллы - приятная семейная пара, он, родился и вырос в Nice, а она, никогда не уезжала дальше Saint-Tropez. Я впервые в

жизни встретила двух совершенно разных внешне, но единых по духу людей. Она каждую минуту словно разжигала в нем искру хорошего настроения, желания жить, познавать мир, по-детски удивляться и искренне радоваться мелочам. А он, в ответ на это, восхищался и гордился своей спутницей, носил ее на руках, посвящал песни и стихи.

Мы познакомились с ними в Италии, на музыкальном фестивале в Sanremo, поддерживали теплые, дружеские отношения в течение нескольких лет, а в этом году решили воспользоваться приглашением и познакомиться с солнечным Прованс. Jean и Jacqueline уехали в Париж на летние каникулы, чтобы повидать детей и трех очаровательных внуков, поэтому любезно предоставили нам свой дом на южном берегу Франции.

Дом — это, наверное, то небольшое, что в той или иной степени характеризует человека, отражает его душевное состояние. Открыв двери просторной террасы, ты попадаешь в светлую гостиную. Предметы интерьера, мебель, даже цветы в вазах говорят о том, что хозяева дома помнят о традициях своей семьи, а еще они, как, впрочем, большинство местных жителей, всем сердцем влюблены в Provence. Даже стены в доме подчеркивают провансальский стиль, льняные гардины отлично сочетаются с мебелью из оливкового дерева, а антикварный диван причудливой формы напоминает о праздных временах Людовика XIV.

Подняв голову, мое внимание привлекла огромная кованая люстра, создающая ощущение праздности и в то же время домашнего уюта. Над камином в светлых объемных рамах прослеживалась семейная история семьи

Duran. Фотографии юной Jacqueline среди лавандовых полей, конные прогулки Jean и черно-белые кадры провансальской свадьбы. Хрупкая невеста, в воздушном кружевном платье держит под руку стройного юношу в льняном костюме с букетом лаванды в петлице. Ее длинные вьющиеся волосы, закрывающие изящные плечи, слегка путаются на

ветру, она прижимает к груди букет полевых цветов, наслаждается их ароматом, а молодое лицо украшает милая улыбка. На заднем фоне счастливой пары бескрайние лавандовые поля и семейная усадьба семьи Duran. Приятно наблюдать за тем, как два человека смогли не только сохранить свою любовь, но еще воплотили ее в нечто большее: счастливую семью, детей, внуков.

Вечером начался сильный дождь, крупные капли барабанили по стеклу, небо словно накрыло Provence одеялом темно-синего цвета и спрятало яркое солнце в темной пелене. Мой любимый «француз» зажег свечи, а я наблюдала за изменениями в природе. Аромат летних цветов вскружил мне голову, словно парфюмерная фабрика по неосторожности забыла закрыть двери в химическую лабораторию, где ты становишься невольным свидетелем создания нового запаха французских духов. Аромат ночной фиалки дополняет смесь лаванды и розмарина, а оливковые деревья придают ему пикантность и загадочность.

Несмотря на плохую погоду, настроение было задорным, а чувство голода не покидало нас уже несколько часов. Мне ничего не оставалось, как отправиться на кухню, откуда доносились головокружительные запахи. Мой спутник решил побаловать нас настоящим провансальским ужином, секретами которого поделилась с нами экономка семьи Duran.

Было приятно наблюдать за тем, как она мило общалась с моим любимым «французом», долго рассказывала о предпочтениях и культуре приема пищи французов, делилась фирменными рецептами, кулинарными секретами и даже назвала адреса лучших местных рынков, где в изобилии продаются необходимые продукты для предстоящего ужина.

По мнению французов, свежие продукты на рынке можно приобрести исключительно с утра. К полудню в Provence время словно останавливается, уличные ресторанчики и кафе полны туристов и

местных жителей, в воздухе царит запах жасмина и оливок, свежей рыбы, устриц и, конечно же, лучшей гусиной печени – foie gras.

Впервые, разбирая корзинку с овощами, зеленью и фруктами, мне было немного жаль, что я не имею отношения к ученикам и последователям великих импрессионистов, потому что даже бездарному человеку, глядя на изобилие красок и форм в причудливой плетеной корзинке, хочется достать с антресолей старую палитру масляных красок и начать творить. В этот момент я вдруг ощутила вдохновение и желание прикоснуться к прекрасному, внести свой неизгладимый отпечаток в историю искусства Франции.

Ratatouille (Ratatouille)



Ингредиенты (4 порции):

1 кабачок (среднего размера), 1 баклажан (среднего размера), 4 болгарских перца желтого, красного и зеленого цветов, 100г оливок, 5 помидоров, тимьян, сельдерей, лук, 2-3 зубчика чеснока, пучок петрушки, оливковое масло, перец, соль по вкусу, листья базилика для украшения.

Приготовление:

Нарежьте кубиками болгарские перцы, кабачок, лук и баклажаны. Смажьте сковороду оливковым маслом и обжарьте в ней несколько минут нарезанные болгарские перцы.

Измельчите чеснок и обжарьте его вместе с луком до золотистого цвета. Обжаренные овощи переложите в тарелку, чтобы стекло масло.

В отдельной сковороде обжарьте вместе баклажаны и кабачки, добавьте соль и молотый перец по вкусу. В сотейник с толстым дном нашинкуйте очищенные от кожуры томаты и разомните их деревянной ложкой. Сюда же положите сахар, перец, соль, пучок петрушки и готовьте на медленном огне до образования однородной массы.

В сотейник с помидорами выложите ранее обжаренные овощи, накройте крышкой и оставьте томиться еще на 10 минут.

Готовое блюдо украсьте разрезанными оливками и листьями базилика.

Мой спутник решил сегодня пойти по традиционному пути и прежде, чем удивлять меня своими кулинарными шедеврами, принес с винного погреба бутылочку розового вина Chateau de Pampelonne. Как известно, розовые вина не требуют долгой выдержки, поэтому в Provence ни один ужин не обходится без бокала охлажденного