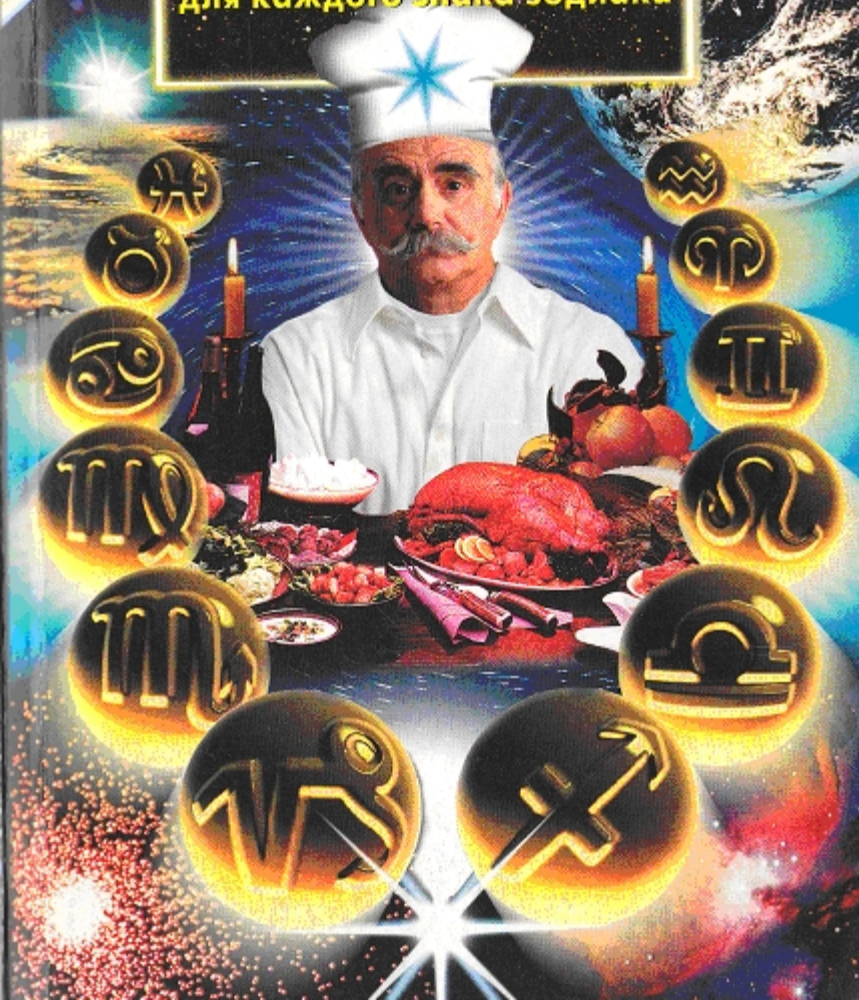


СИДНИ ОМАРР, МАЙК РОЙ

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

Астрология для гурманов,
или кулинарные рецепты
для каждого знака зодиака



В издательстве
«Центрполиграф»
вышли книги

МЕГ МАРКОВА

АСТРОЛИЧНОСТЬ

Астрология и психология личности

МЕГ МАРКОВА

АСТРОЛЮБОВЬ

Астрология и любовные отношения

МЕГ МАРКОВА

АСТРОСЕМЬЯ

Астрология, родители и их дети

СИДНИ ОМАРР, МАЙК РОЙ

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

*Астрология для гурманов, или кулинарные
рецепты для каждого знака зодиака*

СИДНИ ОМАРР, МАЙК РОЙ

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

*Астрология для гурманов,
или
кулинарные рецепты
для каждого знака зодиака*

Перевод с английского



Москва
ЦЕНТРОЛИГРАФ
2000

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Оформление художника И.А. Озерова

Омарр Сидни, Рой Майк

057 Астрология и кулинария. Астрология для гурманов, или кулинарные рецепты для каждого знака зодиака. — Пер. с англ. П.В. Рубцова. — М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2000. — 318 с.

ISBN 5-227-00680-6

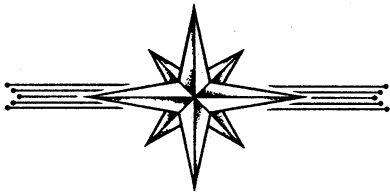
У каждого знака зодиака свои вкусы и кулинарные пристрастия, свое отношение к еде и к обстановке за столом. Советы знаменитого американского астролога и соблазнительные рецепты не менее знаменитого кулинара помогут вам сделать неповторимыми и семейное торжество, и романтический ужин, и деловой обед.

УДК 820(73)
ББК 84(7 Сое)

SYDNEY OMARR & MIK ROY
Cooking with astrology

- © Перевод и художественное оформление, ЗАО «Издательство «Центрполиграф», 2000
- © Издание на русском языке, ЗАО «Издательство «Центрполиграф», 2000

ISBN 5-227-00680-6



АЗБУКА АСТРОЛОГИЧЕСКОЙ КУХНИ

Сидни Омарр о кулинарии и астрологии

Когда Майк Рой появился на свет, Солнце находилось в зодиакальной созвездии Рака. Это во многом предопределило его судьбу, ибо можно с полной уверенностью утверждать, что рестораны, а также сама еда и различные способы ее приготовления обладают особой притягательностью для Рака, вступающего в свои права в период с 21 июня по 22 июля.

Говорят, что Нью-Йорк также был «рожден» под знаком Рака, а потому ни один город мира по части ресторанов не сравнится с Нью-Йорком. Даже такой серьезный астролог, как Эванджелина Адамс, утверждает, что кухня в доме Рака вне зависимости от материального благополучия, неизменно хорошо обустроена и содержится в образцовом порядке, хотя в остальном его дом может выглядеть более чем скромно.

Майк Рой родился в четыре утра 18 июля 1913 года в Ханафорде, штат Северная Дакота. Я не собираюсь подробно разбирать его гороскоп, но можете мне поверить, что там содержится достаточно указаний на то, что везде, где бы Майк ни находился, его холодильник никогда не бывает пуст. Он большой знаток в своей области. Сотни тысяч людей пять дней в неделю слушают по радио авторские передачи Майка о еде и кулинарии, в которых он дает советы и отвечает на вопросы. Многие утверждают, что я неплохо разбираюсь в астрологии — во

всяком случае, достаточно хорошо для того, чтобы мое имя стали отождествлять с данным предметом. В области, касающейся приготовления еды, Майк Рой выступает в той же самой категории. Он знает, о чем говорит — просто, доступно и без обмана, — ибо Майк разбирается в кулинарии так же блестяще, как я в гороскопах.

Первые воспоминания человека, рожденного под знаком Рака, связаны с матерью, вот и Майк вспоминает, что, когда ему исполнилось четыре года, его мать отправила в Нью-Йорк (из Северной Дакоты) заказ на бушель¹ устриц. Мать и еда — главные темы в жизни любого Рака. Именно моменты, связанные с ними, становятся отправной точкой, или, говоря языком астрологии, его Первым Домом, где происходит развитие личности. В этом смысле воспоминания Майка Роя, связанные с детством, типичны для Рака: мать заказывает устрицы, что в 1917-м считалось весьма экстравагантным поступком для домохозяйки из провинции. В карьере Майка ранний опыт позже имел неоценимое значение. Он хорошо усвоил его и сделал блестящие успехи. На протяжении последних двадцати лет неподражаемый Майк остается самым известным шеф-поваром на американском радио и телевидении. К тому же он автор множества книг по кулинарии и сумел покорить своим искусством сердца и желудки многих голливудских звезд, которые, в свою очередь, также считают его самой настоящей звездой. Но это отнюдь не означает, что Майк общается с одними лишь знаменитостями: его кулинарные шедевры были высоко оценены людьми самых разных призваний и профессий. И могу добавить, что среди них есть по крайней мере один астролог, а это я, и я серьезно утверждаю, что Майк Рой вполне может претендовать на звание талантливейшего повара и признанного авторитета в области кулинарии.

Комбинация «астрология + кулинария» является воплощением важнейшей стороны жизни человека и подтверждает его извечное желание познать себя и заглянуть в собственное будущее. С помощью астрологии можно узнать, какие способности и таланты заложены в нас от природы и как мы можем наилучшим образом их использовать. Соединение же астрологии с гастрономией представляет собой бесценный опыт прежде всего для тех, кто готов превратить свою самую обычную кухню в настоящий храм, в стенах которого будут создаваться изысканнейшие яства. Что касается блюд и их приготовления, Майк готов поделиться своими секретами, а уж ему можно смело доверять, потому что предлагаемые кулинарные рецепты он многократно выверял и апробировал сам.

Мы вместе — Майк Рой и я — познакомим вас с особенностями вашего астрологического Дома, но будем делать это каждый по-своему: Майк — с помощью своих меню и рецептов, а я расскажу, какое влияние оказывает астрология на вас и на ваших гостей, приглашенных вами к обеду. Я подробно разъяснил Рою индивидуальные нюансы именно *вашего* Дома, чтобы он смог получить наиболее полное представление о том, каковы ваши вкусы и наклонности, особенно по части приготовления еды и характерных гастрономических предпочтений. Когда вашим гидом будет Майк, ваш Дом будет отмечен именем Майка Роя. Когда же вашим провожатым по лабиринтам вашего характера, жизни, любви и кулинарных предпочтений буду я, то ваш дом будет отмечен моим именем (Сидни Омарр).

Что касается еды, то на этот счет в моем гороскопе полный порядок: Луна, Венера и Плутон находятся в Раке, в моем Девятом Доме, и их расположение особенно благоприятствует написанию книги о еде. А у Майка Роя не только Солнце находится в «созвездии еды», то есть в Раке: в его гороскопе этот знак зодиака является также восходящим. Иначе говоря, эта книга будет всегда актуальна, а, значит, вы поступили дальновидно, купив ее.

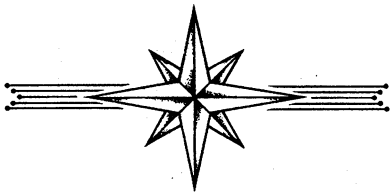
Супруга Майка Роя по гороскопу Дева. Это очень удачная комбинация — Рак и Дева. Майк не поленился и проверил мои астрологические суждения на женщине, с которой прожил в браке много лет. «Просто потрясающе, — сказал он мне. — Ты меня убедил, и теперь весь остаток жизни я намерен посвятить изучению астрологии».

Возможно, это в какой-то мере объясняет, почему Майку удастся так виртуозно соотносить свои кулинарные умения с моими астрологическими познаниями: просто он искренне верит в то, что делает.

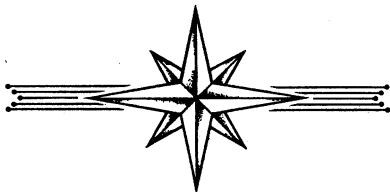
Вам же совсем не обязательно ограничиваться рамками только своего Дома. Можете смело «заимствовать» рецепты отдельных блюд и целые меню у своих зодиакальных соседей — это не возбраняется. И не нужно целый год дожидаться дня рождения, чтобы устроить праздник, ведь каждый месяц Солнце находится в одном из двенадцати небесных Домов — от Овна до Рыб. Например, в апреле можно устроить обед в честь Овна, выбрав для этого особое меню Первого Дома. В мае наступает очередь Тельца: время для блюд Второго Дома. А если к тому же застолье совпадет с днем рождения кого-то из гостей, то, поверьте, устроенный вами праздник запомнится виновнику торжества на многие годы.

Астрологический подход к процессу приготовления еды привносит разнообразие в нашу жизнь, а Майку Рою удалось постигнуть суть кулинарных предпочтений знаков зодиака. Я же просто рассчитываю на то, что мои знания помогут вам в достижении важной цели: научиться хорошо готовить — и стать удачливым, счастливым человеком. Хорошо жить, вкусно есть и сделать счастливыми своих близких — это задача не из простых. Однако я надеюсь, что мой астрологический опыт и кулинарный гений Майка хотя бы отчасти помогут вам справиться с ней.

И я искренне верю, что книга «Астрология и кулинария» станет вашим верным спутником и советчиком.



АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ



ПЕРВЫЙ ДОМ — ОВЕН

21 марта — 19 апреля

Сидни Омарр об Овне

Первый Дом дает начало всему, в том числе и первому знаку зодиака, то есть Овну. К нему принадлежите и вы, если справляете свой день рождения в период с 21 марта по 19 апреля. Ваш знак связан с Марсом, а он символизирует действие, энергию. Вы лидер по натуре, вам хочется быть первым во всем; что ж, это может быть вполне конструктивно, если только не ударяться в крайности, ведь напористость часто вызывает протест и откровенное неприятие со стороны окружающих.

Роль шеф-повара привлекает вас тем, что позволяет наиболее полно ощутить свое превосходство: вы чувствуете себя опытным наставником, способным воспитать в своих подопечных стремление к новизне, сподвигнуть их на смелые эксперименты; вы предлагаете своим гостям пикантные, замысловатые блюда — они особенные, как, впрочем, и атмосфера, создаваемая вами за столом.

Издатель журнала «Плейбой» Хью Хефнер, рожденный под вашим знаком, — хорошее подтверждение этим характеристикам, как-то я побывал на монтаже те-

левизионной передачи о его знаменитом чикагском пентхаусе. Вино — красное, как и подобает Марсу, — лилось рекой, а красавицы-«зайчики «Плейбоя» были просто неотразимы. Мы работали в одной из студий Голливуда, где Хефнер ревностно относился к своей роли хозяина. При встрече он сказал, что анализ его личности, сделанный мной на основе его гороскопа, необычайно точен. Я, разумеется, чувствовал себя просто замечательно; это был Овен в действии — хозяин, режиссер, продюсер. А потому поданные к обеду блюда нужно было не просто есть, а наслаждаться ими, как чем-то совершенно особым, уникальным в своем роде. Когда Майк Рой будет знакомить вас с особенностями вашего Дома, вы найдете там рецепты блюд и меню, созданные специально для Овна, и убедитесь сами, что в них тесно переплетаются традиции, стиль и особый шик.

Актриса, звезда немого кино Глория Свенсон тоже Овен по гороскопу. И я лично убедился, что и она отличный кулинар и радушная хозяйка. Среди прочих знаменитостей, рожденных под вашим знаком, оказались также Теннесси Уильямс, Омар Шариф и Бетти Дэвис.

Итак, на кухне вы признанный лидер, а потому у вас не возникает проблем с тем, в какую сковороду или кастрюлю следует положить те или иные продукты. Возможно, порой вы бываете излишне импульсивны, однако и уверенности вам не занимать, к тому же все вокруг понимают, что вы отдаете себе отчет в том, что делаете. Таков уж характер Овна — он всегда поступает по-своему, вне зависимости от того, идет речь о приготовлении обеда или о чем-то еще.

Пытаться научить вас чему-то — занятие неблагодарное; похоже, вы предпочитаете учиться на собственных ошибках, не прислушиваясь к наставлениям окружающих. Вы — первопроходец, обожающий но-

визну и смелые эксперименты. Вполне естественно, что ваш темперамент находит свое выражение и в ваших кулинарных пристрастиях; прежде всего вы изобретатель и, оказываясь в роли хозяина или хозяйки, продолжаете экспериментировать, стремясь поразить воображение гостей чем-то уникальным.

Вполне разумно отвести место Овну во главе стола, чтобы он мог «дирижировать» трапезой, распоряжаться и задавать тон застольной беседе. Овен ассоциируется с Марсом и главенствующим положением. Кроме того, ваш знак принадлежит к стихии Огня, а, как известно, огонь можно добыть и при помощи трения. Это трение возникает еще на том этапе, когда вы хватаетесь за создание своего кулинарного шедевра, а гость осторожничает, боясь рискнуть.

Вы, Овен, в еде видите элемент стабильности; а сочетание со стильной обстановкой превращает стабильность в элегантную роскошь. Вас привлекают возможность выбора, полная свобода действий на кухне. Когда же вы беретесь за составление меню, то тут вам нет равных. Вы сделаете его разнообразным и неоднозначным, чтобы удивить окружающих и даже заставить их сомневаться. А затем вы с блеском рассеете все эти сомнения, испытывая гордость от осознания того, что вы опередили всех, что вы уже готовили и пробовали эти яства, и исключительно благодаря вашей настойчивости теперь настала очередь и ваших гостей.

Иногда вы заставляете их томиться от ожидания, в то время как сами священнодействуете на кухне, доводя свои кулинарные шедевры «до ума». Правда, сами вы ждать не желаете и терпеть не можете, когда опаздывают другие. Овен любит, чтобы его гости приходили вовремя. И еще вам доставляет огромное удовольствие общество хорошего собеседника — но только такого, который способен по достоинству

оценить предложенное вами угощение и настроен на общение с вами.

Однако вам не нравится подолгу задерживаться на кухне; а потому если и принимаетесь за готовку, то действуете быстро и наверняка. Вы приверженец особого, нетрадиционного подхода, и уж если когда вы устраиваете обед, то гости неизменно ожидают от вас чего-то нового, необычного. Что касается конкретных блюд, которым вы склонны отдавать предпочтение, то на этот счет вас во всех подробностях просветит Майк Рой. Меня же в вас, Овен, интересует совсем другое: что движет вами, что вы из себя представляете, какое впечатление производите на других, каковы ваши желания и устремления.

В кругу друзей вы особо выделяете Водолеев: они любят порассуждать о чем-нибудь абстрактном, но с равным удовольствием обсудят с вами новинки в мире электроники и последние новости о неопознанных летающих объектах.

А вот Лев способен пронзить ваше сердце одной из стрел Купидона. Лев, еще один огненный знак, оказывает влияние на ту часть вашего солнечного гороскопа, что связана с любовными и романтическими отношениями. Так что на ужин в романтической обстановке при свечах вы, скорее всего, пригласите того, кто был рожден под созвездием Льва. Ну а Водолей — это просто знакомый, приятель.

Трапеза в обществе Рака или Козерога зачастую приводит к словесным перепалкам и взаимным обидам; зато, когда конфликт исчерпан и все позади, от вас нередко можно услышать жалобы такого рода: «Просто поразительно! Им же ничего нельзя объяснить»!

Весы имеют обыкновение заводить разговор о том, что, на ваш взгляд, кажется абсолютно неуместным: вы считаете, что Весы слишком идеалистичны и по-

просту витают в облаках. Предметом обсуждения за обедом вполне могут стать контракты, сделки... и даже проблемы женитьбы или замужества. Между вашим Марсом и Венерой Весов существует взаимное притяжение — однако, чем больше вы сближаетесь, тем больше вероятность того, что дело закончится банальной ссорой.

Тон задаете вы, в этом все и дело, поэтому люди, берущие на себя смелость указывать, когда начинать трапезу и когда ее заканчивать, не вызывают у вас симпатии. Если необходимость в таких указаниях и в самом деле существует, то эту миссию вы, скорее всего, возложите на себя.

Итак, Овен, я хочу, чтобы мои замечания были поняты вами правильно. Да, вы действуете из лучших побуждений; вы заботливы и так же, как и Рак, стараетесь оградить нас от неприятностей. Я же пытаюсь сказать, что ваши марсианские качества не всегда поняты окружающими. Нередко случается так, что вы в одиночку беретесь за какую-то работу и единолично же выполняете ее, действуя во имя всеобщего блага. А мы, по своей недогадливости, зачастую воспринимаем такие ваши порывы как стремление к превосходству. Так что не судите нас слишком строго, будьте снисходительны.

Марс — «красная планета», и поэтому цвет и вид еды имеет для вас важное значение. Взять хотя бы помидоры (хотя некоторые Овны уверяют, что терпеть их не могут) или свеклу. Вам рекомендуется использовать и паприку, так как она придает блюду любимый вами красноватый оттенок.

Оливки, фаршированные красным стручковым перцем тоже могут считаться одним из ваших излюбленных лакомств, в то время как простое зеленое оливковое однообразие, пожалуй, больше подойдет Рыбам. Кетчуп также не вызывает у вас возражений — его

красный цвет в особенности в сочетании с остротой чили удовлетворяет вкусы Овна. Зажаренной целиком форели найдется достойное место на вашем столе — и, когда Майк Рой начнет свой кулинарный обзор Первого Дома, блюдо из этой сочной рыбы обязательно будет в его меню.

И уж коль скоро речь зашла о нашем шеф-поваре Майке Рое, то советую вам внимательно его слушать: его советы о том, что и как приготовить, станут гармоничным дополнением к полученной от меня информации, и у вас обязательно все получится.

Вы собираетесь заключить выгодную сделку за деловым завтраком или обедом? Тогда ваш гость, скорее всего, Телец. На этот случай советую вам заглянуть в соответствующий раздел этой книги и узнать, какие разновидности повседневных и коронных блюд Майк рекомендует для Тельца. Возможно, это облегчит вашу задачу, вы не только добьетесь желаемого результата, но при этом еще получите удовольствие от трапезы.

Обед в обществе Близнецов неизменно сопровождается разговорами о братьях, сестрах и прочих близких родственниках. Близнецы говорят много и охотно, при этом энергично жестикулируя: у вас это может вызвать раздражение, потому что в своем собеседнике вы предпочитаете видеть благодарного слушателя. К счастью, эти два знака — Овен и Близнецы — вполне гармонируют между собой. И если вам, Овен, хочется весело провести время за обедом, предложите одному-двум Близнецам составить вам компанию. Будьте уверены: скучать вам не придется!

Пригласив к обеду Рака, вы почерпнете из беседы с ним некоторые полезные сведения, имеющие отношение к еде и способам ее приготовления; Рак будет рад поделиться с вами своим опытом. Найти общий язык с Раком подчас нелегко, его трудно уговорить или переубедить, хотя люди, рожденные под этим зна-

ком, обладают, несомненно, секретом надежности — они наблюдают за происходящим и готовы по первому же зову прийти на помощь, если на кухне что-то вдруг не заладилось. И если даже к вам заявятся нежданные гости, они не уйдут голодными, если рядом окажется помощник-Рак. Он (или она) с готовностью подключится к делу, внося приятное разнообразие в меню, так что дел хватит на всех — да и в конце концов, чем больше компания, тем веселее.

А теперь, Овен, самое время поговорить о здоровье и дать вам несколько полезных рекомендаций на тот случай, если вам предстоит обед с Девой. Сотрапезник, рожденный под знаком Девы, со своей стороны, тоже даст вам какой-нибудь дельный совет на этот счет. Дева напомнит вам о необходимости соблюдать *умеренность* в еде. Если Лев способен настроить вас на лирический лад, а Весы могут утомить разговорами о контрактах и наводят на мысли о браке, то Дева сочтет своим долгом проявить заботу о вашем здоровье!

Скорпионы могут поделиться с вами своими тайнами, что в общем-то и происходит, если вы садитесь за обеденный стол с представителем этого знака. Однако, если и Овен и Скорпион доминируют, может возникнуть некоторая напряженность. Поэтому крайне важно внимательно отнестись к желаниям и ожиданиям Скорпиона — конечно, если вы, Овен, хотите, чтобы вас считали радушным хозяином. Постарайтесь сделать так, чтобы Скорпион проявил больше интереса к самой еде, чем к секретам, которые вы доверяете друг другу за трапезой.

Стрельцы обладают широким кругозором, они легки на подъем, так что если вы встретитесь за обедом с представителем этого знака, то разговор, вероятнее всего, пойдет о путешествиях. Марс, планета, определяющая вашу судьбу, соединяется с Юпитером Стрельца, вызывая тягу ко всему новому, неизведанному. Вы пер-

вопроходец по натуре, Стрелец же скорее философ, и эта комбинация за столом, где еда выполняет роль свя-зующего звена между вами, может оказаться весьма многообещающей. Внимательно прочтите рекоменда-ции Майка Роя для Стрельцов, кроме тех, что он дает Вам. Тогда вы сумеете превратить самый, казалось бы, обычный день в незабываемый праздник, получив воз-можность хотя бы мысленно побывать в далеких горо-дах и странах. Беседа, подкрепленная хорошей едой, может получиться ничуть не менее захватывающей, чем те, что велись в те золотые времена, когда люди знали толк в развлечениях. Вот какое влияние оказывает на вас Стрелец. Правда, ваши намерения насладиться от-менным угощением, приготовленным вами собствен-норучно с помощью астрологии и Майка Роя, могут быть нарушены неожиданными планами Стрельца...

Трапеза в обществе Козерога пробудит в вас здоро-вые амбиции, что может оказаться весьма полезно для честолюбивых разговоров о продвижении по службе, а позднее уже благотворно отразится на вашем благосо-стоянии в целом. Если вы желаете говорить за обедом о делах, то для этой цели идеально подойдет Козерог, поскольку он делает упор именно на партнерстве.

В компании Рыб ваше внимание сосредоточится на новостях театра, кино и телевидения. Обед в богемной обстановке просто обречен на успех, если среди при-глашенных есть Рыбы. Они, как и Скорпионы, созда-ют за обеденным столом атмосферу загадочности — по крайней мере, на ваш взгляд.

Наиболее гармоничные отношения за столом скла-дываются у вас с людьми, рожденными под созвезди-ями Водолея, Близнецов, Льва и Стрельца, а вот с представителями собственного знака может возник-нуть конфликт. Проблема заключается в том, как по-делить лидерство за столом. Это проявляется во всем, вплоть до таких мелочей, кому объяснять гостям, как

было приготовлено то или иное блюдо и когда его пробовать.

В деле приготовления еды, как, впрочем, и в других областях, вы слишком нетерпеливы: сначала сделаете, потом подумаете. Конечно, риск дело благородное, но не забывайте и о том, что избыток, равно как и недостаток, какой-нибудь деликатной приправы может испортить все блюдо.

Еда связана с Четвертым Домом (Рак), и Рак является вашим четвертым небесным сектором. А это означает, что Луна (точно так же, как и Марс) оказывает влияние на ваши предпочтения в еде. Еда для вас изначально является всего лишь средством поддержания жизни. Но, по мере того как ваши вкусы в этой области будут становиться все более утонченными (и тут самое время сказать отдельное спасибо Майку Рою), такая тенденция по большей части трансформируется в осознание того, что древняя как мир традиция «преломления хлебов» не терпит спешки. Наоборот, она является одной из величайших радостей в жизни, а потому и должна быть обставлена надлежащим образом.

Ваша восприимчивость помогает вам наслаждаться едой. Научитесь выслушивать других и постарайтесь подавить в себе агрессивность. Вы необычайно умны и проницательны, ваши остроумные реплики обращают на себя внимание, и вы способны стать душой любой компании. Но окружающие будут восхищаться вами еще больше, если милые колкости и критические замечания вы оставите при себе. Уважайте чувства других, и люди ответят вам тем же: все будут довольны и счастливы, у всех будет хорошее настроение, а это играет далеко не последнюю роль в гастрономическом искусстве.

Не изводите себя сомнениями по поводу удачного исхода ваших кулинарных стараний на кухне. Просто

вообразите себя в роли шеф-повара! Это придаст вам уверенности в себе, а решительный настрой обязательно передастся окружающим. Помните, хотя еда для вас и является способом сохранить здоровье и жизненные силы, но это вовсе не означает, что надо быть сверхсерьезным. Далеко не лишне время от времени вспоминать о чувстве юмора. А если у вас что-то не получается, не отчаивайтесь, не падайте духом. Совсем не обязательно искать во всем совершенства. Не лучше ли просто получать удовольствие от того, что делаете, и наслаждаться жизнью? Четко определите свою конечную цель, а уже потом со знанием дела приступайте к работе — и у вас все получится! А мы постараемся научить вас, как этого добиться.

Вы с готовностью воспринимаете новые идеи. Но энтузиазма вам хватает не надолго. Очевидно, вам нужна цель, побуждение к действию. Это в полной мере относится к вашей роли шеф-повара. Вам нет равных на кухне, когда намечается застолье по какому-нибудь особому случаю. Когда же речь идет о самой заурядной вечеринке, ваш энтузиазм быстро идет на убыль. Так что всякий раз ставьте перед собой цель. Определяйте тему своих кулинарных изысканий и неотступно следуйте этому правилу вне зависимости от того, готовите ли вы обед для трех человек или устраиваете прием на тридцать персон.

Овну присущи неординарные идеи. Вы умеете создать динамичную атмосферу — но старайтесь делать это исподволь, ненавязчиво. Возможно, такая рекомендация вам, может, и не понравится, но в данном случае это важно. Если вы будете постоянно давить на окружающих, то рискуете натолкнуться на противодействие с их стороны, и тогда все ваши усилия пойдут насмарку.

Постарайтесь найти себе союзника среди Стрельцов. Рожденный под этим знаком может помочь вам

определить главные цели. Тогда небольшая заминка или накладка обернется просто шуткой, не успев стать поводом для обиды. Дельные замечания, помощь и моральная поддержка со стороны Стрельца позволят вам получить удовольствие от самого процесса кулинарного творчества. Стрелец — оптимист по натуре, и здесь он просто незаменим. Даже к такому серьезному делу, как прием гостей, можно и нужно относиться с юмором. Вы же слишком быстры и прямолинейны — ваши гости могут подумать, что вам не терпится поскорее от них отделаться.

Умейте слушать; не перебивайте других, даже если вы с чем-то не согласны. Если будете следовать этим нехитрым правилам, а также прислушаетесь к мудрым советам Майка Роя, то убедитесь в том, что и званый обед можно сделать незабываемым событием, а не унылой повинностью.

Мне нравится сидеть за одним столом с вами, Овен: меня всегда восхищала ваша прямолинейность. Вы целеустремленны, отчаянны, и не забывайте о том, в честь кого или по какому поводу все собрались. Вашу прямооту приемлет далеко не каждый. Вы задаете вопросы по существу и порой создается впечатление, что вы пытаетесь анализировать ответы — то вдруг прищуритесь, то сосредоточенно нахмуритесь, то изумленно вскинете брови. Это придает вам особый шарм, делая вас неподражаемым, и лично мне это нравится, поскольку, будучи Львом по гороскопу, я обладаю теми же «огненными» качествами. А вот Козерог, оказавшись он на моем месте, наверняка нашел бы повод для обиды. Он медлителен, ему требуется много времени на раздумья. Вы же действуете быстро — и любое проявление нетерпения с вашей стороны безнадежно испортило бы мнение Козерога о вас. Даже ваше искреннее стремление попотчевать его диковинными блюдами, увы, не исправило бы ситуации.

Так же, как и вы, Овен, я могу легко влюбиться. Мне ничего не стоит положить глаз на кого-нибудь, попивая при этом кофе с коньяком. Представители других знаков утверждают, что вы еще и упрямы и настаиваете на том, чтобы все было только по-вашему. Помните об этом и старайтесь не производить на окружающих такого впечатления, особенно за столом.

Отдавайте поменьше распоряжений, будьте просто радушным и внимательным хозяином. Понаблюдайте за тем, как ведут себя в подобной ситуации Весы; попытайтесь перенять хотя бы некоторые из присущих этому знаку качеств Венеры и соедините их с лучшими чертами своего характера, доставшимися вам от Марса. И тогда ваши усилия, как на поприще кулинарии, так и в прочих областях жизни, не только не останутся незамеченными, но еще будут по достоинству вознаграждены.

Майк Рой об Овне

Итак, Сидни Омарр сделал для вас аналитический портрет Овна. А когда Омарр говорит об астрологии, я всегда к нему прислушиваюсь. И, поверьте, это отнюдь не дань моде. Теперь мне кажется, что я следовал его советам всю жизнь — и они были всегда кстати. Наше знакомство состоялось много лет назад, когда он работал старшим редактором отдела новостей на радиостанции в Лос-Анджелесе, где в то время работал и я, успешно сочетая работу репортера, эксперта по кулинарии и международного обозревателя. (Кстати, я до сих пор являюсь экспертом по кулинарии компании Си-би-эс в Голливуде.)

У меня всегда вызывала интерес способность пытливого, проницательного ума постигать самую суть причин, обуславливающих поведение человека. К разного

рода мифам и легендам я всегда относился спокойно, и если когда-нибудь читал их, то исключительно ради развлечения. Признаюсь, я мог даже поверить в какую-нибудь из небылиц, при условии, что она будет убедительно рассказана. Но тот, кто, обладая пытливым умом и железной логикой, посвящает жизнь изучению человеческой личности и затем, обретя знания, делится информацией с другими, как Сидни Омарр, — такой человек вызывает у меня восхищение. Возможно, мысли Омарра и витают где-то в небесных сферах, однако душой и телом он здесь с нами, на земле, — чего и вам всем желаю.

Наверное, все-таки здорово, что в Первом Доме нас ожидает встреча с Овном. Да и само это слово — «дом» — на мой взгляд, выбрано очень правильно, являясь выражением домашнего тепла и уюта. Толковый словарь определяет значение этого слова так: строение для житья. Место, где живут люди. Убежище, приют, где можно укрыться от непогоды. И наконец, одна двенадцатая часть небесной сферы.

В этом месте мне хотелось бы сделать небольшое лирическое отступление и порассуждать о связи звездного неба с тем, что стоит у нас на столе. С тех пор как человек задумался о ходе времени, ему не давали покоя сразу два чувства голода: духовный голод был вызван стремлением утолить жажду к познанию, а физический требовал заполнить желудок. Лишь сытый человек способен стать философом. Покажите мне хорошо накормленного человека, и я покажу вам того, кто станет глядеть на звезды и рассуждать о человеке и Вселенной.

Кухня и в самом деле является притягательным местом, где одновременно с приготовлением пищи, необходимой для поддержания жизни, вам дается шанс воплотить в жизнь свои творческие идеи. Так, шеф-повар в ресторане сполна получает вознаграждение за свой

труд на кухне. Во-первых, это радость от созерцания людей, с удовольствием уплетающих приготовленные им блюда. А во-вторых, это материальное выражение их благодарности — деньги. Опытный шеф-повар, знающий толк в своей профессии, может без труда обеспечить себе годовой доход в 50 тысяч долларов и выше. Итак, оплата за работу может иметь двоякое выражение, но получаемое при этом моральное удовлетворение не сравнится ни с какими деньгами. И наверное, самое главное — это осознание того, что он вносит собственный вклад в мировую культуру.

Как в астрологии у Омарра все подчинено своим законам, так и в кулинарии тоже существуют свои порядки и правила. Задумайтесь хотя бы на минутку о пышных средневековых пирах, и тогда вам станет ясно, что порядок в этой области установился лишь с наступлением эры Эскоффы¹. До него же одно блюдо просто бессистемно сменялось другим. Подносы с грудями дымящегося мяса, вороха дичи, горы сладостей беспорядочно следовали друг за другом — и все это щедро заливалось огромным количеством вина, которое никто не выбирал: подавали то, что оказывалось под рукой.

А затем наступила чудесная эпоха Эскоффы.

«Начинать лучше всего с легких закусок», — говорил он, например с икры, паштета или «Киш-Лоррейн»². Затем подается суп. Следующим блюдом может быть рыба. В этом месте в соответствии с правилами классического обеда следует сделать перерыв. Позже самое время для прохладительного напитка, шербета, при-

¹ Огюст Э с к о ф ф ь е (1846—1935) — известный французский кулинар, шеф-повар гранд-отелей «Савой» и «Карлтон», автор нескольких книг по кулинарии. (Примеч. перев.)

² «К и ш - Л о р р е й н» — форма, выпеченная из пресного теста и наполненная салатом из овощей или морепродуктов. (Прим. перев.)

званного очистить горло и дать ему отдых. Затем наступает основная часть обеда — горячее мясное блюдо, подаваемое с соусом и овощами. За ним следует салат, фрукты, сыр. И наконец, десерт и крепкий кофе. И разумеется, к каждому блюду, за исключением салата и шербета, подаются соответствующие вина. В особо торжественных случаях и на обедах, устраиваемых гурманами, такой порядок сохраняется и по сей день.

Но мы, американцы, все-таки внесли в него некоторые изменения. И на мой взгляд, одной из причин для этого стало чрезмерное обилие еды, подаваемое во время таких церемоний. К тому же это непрактично. Кое-кто из наших сограждан предпочитает начинать обед с салата (с чем я, лично, согласиться никак не могу). Но реальность такова, что мы с вами сначала подаем закуски, будь то суп, простой овощной салат или что-нибудь поизысканнее типа салата-ассорти из креветок. Затем переходим к главному блюду — обычно это мясо, рыба или моллюски с соусом и овощами. А заканчиваем обед сладким десертом и кофе. Чаще всего за обедом — вероятно, исходя из все тех же практических соображений — у нас принято подавать лишь один вид вина, выбираемого под основное блюдо. Лично я не вижу в этом ничего предосудительного, но все же призываю вас проявить фантазию и отнестись к делу творчески. И если вы еще никогда этого не делали, то хотя бы один раз — ради меня — попробуйте подать салат *после* основного блюда. Вот увидите, вы почувствуете себя намного лучше; кстати, Сидни Омарр и его звезды тоже благоволят к такому нововведению.

Однако, прежде чем мы войдем на кухню Овна, мне бы хотелось предложить несколько идей для практического использования меню и рецептов блюд, которые вы найдете на страницах этой книги. Так как все обитатели различных астрологических Домов имеют свои

особенности и привычки, то было бы логично предположить, что на их кухнях должны иметься и надлежащая утварь, и запас продуктов, необходимый для удовлетворения их прихотей в еде. И естественно, если вы ожидаете гостей из других Домов, то им ваше угощение тоже должно прийтись по вкусу. Поэтому я предлагаю вам несколько вариантов меню, содержащих рецепты основных блюд. Однако это вовсе не означает, что каждое меню должно быть исполнено в точности. В зависимости от своего настроения вы можете выбрать закуску из одного меню, главное блюдо из другого, овощной гарнир из третьего и так далее. Так что подойдите к делу творчески, не бойтесь импровизировать. И если вам приглянется рецепт какого-либо из блюд другого Дома, смело заимствуйте его.

Омарр уже ознакомил вас с основными моментами характеристики Овна по отношению к другим знакам. Овен независим, решителен, изобретателен. В еде он ценит не только вкус, но и внешнюю привлекательность. Самым желанным блюдом для него станет то, о котором он сможет сказать: «В жизни не видел ничего подобного!» Так что для начала попробуйте вот это меню:

Огуречный суп «Овен»

Румаки или Форель в миндальном соусе

Зеленая лапша с чесноком

Помидоры по-флорентийски

Апельсиново-ромовый пирог

Этот смелый рецепт был подарен мне моим хорошим другом Кеном Хансеном, Рыбой по гороскопу, который является владельцем и управляющим знаменитого ресторана «Скандия», что находится на бульваре Сансет в Голливуде. Наверное, во всем мире не найти лучшего ресторана, чем этот.

ОГУРЕЧНЫЙ СУП «ОВЕН»

(6 порций)

3 средних огурца	1 чайная ложка соли
2 столовые ложки сливочного масла	1 стакан сливок, разведенных напополам с молоком
1/2 стакана мелко порезанного лука	2 столовые ложки сока лимона
2 лавровых листа	1/2 чайной ложки мелко нарезанной зелени укропа
1 столовая ложка муки	сметана
3 стакана куриного бульона	

Огурцы очистить от кожуры. Два из них нарезать ломтиками и пассеровать в масле вместе с луком и лавровым листом до мягкости, но не поджаривать. Постепенно ввести муку. Добавить бульон и размешать, чтобы получилась однородная масса. Посолить, довести до кипения и варить на медленном огне (под крышкой) примерно 25 минут. Протереть смесь через сито. Хорошо охладить и удалить с поверхности весь жир. Из оставшегося огурца удалить семена, после чего натереть его на терке и положить в охлажденную смесь. Добавить сливки, сок лимона и зелень укропа. Подавать в охлажденных чашках с небольшим количеством сметаны. Сверху посыпать зеленью укропа.

Тот факт, что следующее блюдо предлагается в качестве основного, придает ему особый статус. Очень часто румаки, пришедшее к нам из Полинезии, подается как закуска. Но в сочетании с лапшой и помидорами оно может стать и коронным блюдом всего обеда. Особенно оно придется по вкусу Овнам.

РУМАКИ

(6 порций)

600 г куриной печенки	450 г бекона, нарезанного полосками
1 банка консервированного водяного ореха (можно заменить грецкими орехами)	деревянные зубочистки

$\frac{1}{4}$ стакана мелко нарезанного зеленого лука	$\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина (или хереса)
$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	$\frac{1}{3}$ стакана соевого соуса
1 стакан неразбавленного кон- соме (концентрированного бульона) из говядины	1 зубок чеснока (растолочь)
	3 столовые ложки сока лимона
	2 столовые ложки неочищенно- го сахара или меда

Куриные печенки разрезать пополам и между половинками вложить измельченный грецкий орех. Завернуть каждый такой «бутерброд» в отдельную полоску бекона и закрепить с помощью зубочистки. Смешать все остальные ингредиенты, в получившийся маринад поместить румяки и поставить на ночь в холодильник. Жажаривать на углях или в жаровне.

Следующее блюдо, предложенное Омарром, форель, тоже, надеюсь, удовлетворит взыскательный вкус Овна.

ФОРЕЛЬ В МИНДАЛЬНОМ СОУСЕ

(6 порций)

6 штук форели весом не менее 250 граммов каждая; рыбу следует выпотрошить и почистить, но голову не отрезать	1 стакан сливочного масла
2 слегка взбитых яйца	$\frac{1}{2}$ стакана резаных ядер миндаля
$\frac{1}{2}$ стакана сливок	$\frac{1}{4}$ стакана сока лимона
$\frac{1}{2}$ стакана муки	3 столовые ложки сухого вермута
	соль и перец по вкусу

Рыбу снаружи и изнутри натереть солью и перцем, после чего обмакнуть в смесь из сливок и слегка взбитых яиц. Обвалять в муке. Растопить и довести до кипения $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла, опустить в него форель и слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Готовую форель выложить на подогретое блюдо. В сковороду выложить оставшиеся $\frac{1}{2}$ стакана масла. Добавить миндаль и жарить до тех пор, пока масло не приобретет светло-коричневый оттенок.

Снять с огня и медленно при непрерывном помешивании влить в массу сок лимона и вино. Получившимся соусом полить форель и немедленно подавать на стол.

Хлеб насущный также присутствует в нашем меню в виде пшеницы и яиц, входящих в состав лапши. Острота сыра и чеснок придают этому блюду особый вкус и аромат.

ЗЕЛЕНАЯ ЛАПША С ЧЕСНОКОМ

(6 порций)

1 упаковка зеленой лапши весом 250 г

$\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла или маргарина

1 зубок чеснока (очищенный и толченый)

$\frac{1}{4}$ стакана сыра пармезан

К $2\frac{1}{2}$ литра кипящей воды добавить 1 чайную ложку соли и 1 столовую ложку растительного салатного масла, после чего всыпать лапшу. Варить в течение приблизительно 8 минут или до мягкости. Пока варится лапша, сливочное масло положить в сотейник и довести до кипения. Добавить чеснок. Когда масло приобретет светло-коричневый оттенок, чеснок вынуть. Лапшу откинуть на дуршлаг, после чего выложить в чесночное масло, добавив 1 столовую ложку тертого сыра. При подаче на стол посыпать оставшимся сыром.

И вот, наконец, долгожданный красный штрих, столь милый сердцу любого Овна. Шипящие от жира румяки, зеленая лапша, перекликающаяся по цвету с нежной зеленью шпината, которым нафаршированы помидоры, сделают следующее блюдо настоящим украшением стола.

ПОМИДОРЫ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

(6 порций)

- | | |
|---|--|
| 6 средних помидоров | 2 упаковки мелко нарезанного шпината (свежемороженого) |
| соль | |
| 1/2 стакана сливок, разведенных напополам с молоком | 3 столовые ложки размягченного сливочного масла |
| 1 яичный желток | |

С каждого помидора срезать верхушку. Сок и семена осторожно выбрать чайной ложкой. Помидоры посолить изнутри. Смешать сливки и яичный желток; добавить мелко нарезанный шпинат и 1 столовую ложку масла, а также соль по вкусу. Поставить посуду на огонь и при непрерывном помешивании довести смесь до кипения. Подготовленные помидоры наполнить начинкой из сливок и шпината. Выложить на смазанный маслом противень. Сверху положить по небольшому кусочку сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 190° в течение 20 минут.

Я не имею ничего против полуфабрикатов и готовых «фирменных» компонентов и широко использую их в своих рецептах, приведенных на страницах этой книги. Но иногда большой, если можно так сказать, «многоступенчатый» рецепт приходится как нельзя кстати, что в полной мере относится к этому прекрасному десерту.

АПЕЛЬСИНОВО-РОМОВЫЙ ПИРОГ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 2 1/4 стакана просеянной муки | 2 столовые ложки свежей цедры апельсина (натереть на терке) |
| 1 1/2 стакана сахара | |
| 1 столовая ложка пекарского порошка | 3/4 стакана свежотжатого апельсинового сока |
| 1 чайная ложка соли | немного лимонной кислоты |
| 1/2 стакана салатного масла | ромовый сироп |
| 6 яиц, желтки отделить от белков | апельсиновая глазурь |

В большую чашу миксера просеять муку, всыпать сахар, пекарский порошок и соль. Добавить масло, яичные желтки, цедру апельсина и сок; вымешивать на средней скорости, пока тесто не станет однородным, тщательно счищая его со стенок чаши. Насадки снять; очистить от налипших комочков теста, которое затем перемешать с основной массой. В другую большую чистую миску вылить яичные белки и, используя чистые насадки, взбить до состояния пены. Добавить чуть-чуть лимонной кислоты и продолжать взбивать на высокой скорости, пока пена не станет крепкой, но не сухой. Осторожно влить тесто во взбитые белки, тщательно перемешивая. Готовую массу вылить в высокую форму с антипригарным покрытием. Выпекать при температуре 165° в течение 1 часа 10 минут. Перевернуть форму вверх дном и дать остыть. Длинной спицей или кондитерской иглой наколоть верх пирога с интервалом примерно в $2\frac{1}{2}$ см. Медленно полить наколотую поверхность горячим ромовым сиропом и на несколько часов поставить на холод. Вытащить пирог из формы, полить сверху апельсиновой глазурью. Дать постоять, пока остынет.

РОМОВЫЙ СИРОП

$\frac{1}{2}$ стакана сахара

$\frac{1}{2}$ стакана воды

1 столовая ложка ромовой эссенции

В небольшой кастрюле смешать сахар и воду; довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Убавить огонь и кипятить в течение 15 минут; снять с огня и добавить ромовую эссенцию. Снова перемешать.

АПЕЛЬСИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ

В небольшой кастрюле разогреть содержимое 1 банки (330 г) апельсинового конфитюра и добавить 1 чайную ложку ромовой эссенции.

А теперь давайте перейдем к нашему второму меню для Овна:

Зеленый салат с грейпфрутом

Мясные рулеты с оливками

Овощное ассорти

Сметанное печенье

Яблочный пирог в сырном тесте

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ГРЕЙПФРУТОМ

(6—8 порций)

2 средних (или крупных) калифорнийских грейпфрута, очищенных и разобранных на дольки

250 г измельченного зеленого салата

2—3 перышка зеленого лука, нарезанных

5—6 редисок, нарезанных

$\frac{1}{2}$ огурца, очищенного от кожуры и нарезанного

1 чайная ложка свежего сока лимона

$\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана французской заправки (см. рецепт «Салат Цезаря» из Пятого Дома)

молотый черный перец

Дольки грейпфрута осушить. 5—6 долек оставить для украшения готового блюда, а остальные порезать пополам. В большую миску выложить нарезанные дольки грейпфрута, зеленый салат, лук, редис и огурец. Лимонный сок соединить с салатной заправкой; вылить получившуюся смесь в салат. Посыпать молотым перцем. Все осторожно перемешать. Сверху украсить дольками грейпфрута и сразу же подавать на стол.

Существует бесконечное множество рецептов блюд из говяжьего фарша. Вот один из них, который с одинаковым успехом подойдет и для вечеринки, и для семейного обеда и наверняка придется по вкусу Овну.

МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ С ОЛИВКАМИ

(6—8 порций)

900 г мясного фарша	2—3 столовые ложки сливочно-
2 яйца	го масла
2 чайные ложки специй	$\frac{1}{2}$ стакана молока
$\frac{1}{4}$ чайной ложки перца	2 стакана сметаны
1 столовая ложка лука, пропу-	1 стакан натертого твердого
щенного через мясорубку	сыра чеддер
1 банка оливок, фарширован-	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли или по
ных красным перцем	вкусу
мука	немного острого соуса к мяс-
	ным блюдам «Табаско»

Фарш перемешать с яйцами, солью, перцем и луком. Из получившейся массы раскатать 12 продолговатых колбасок, вложив в середину каждой по целой фаршированной оливке. Получившиеся рулеты обвалять в муке. Растопить в глубокой сковороде 2 столовые ложки сливочного масла и обжарить рулеты со всех сторон на медленном огне, добавляя масло по мере необходимости. Переложить рулеты на мелкое сервировочное блюдо из жаропрочного стекла. В оставшуюся в сковороде жидкость добавить молоко и нагревать на медленном огне в течение 1 минуты при непрерывном помешивании. Снять сковороду с огня и, продолжая мешать, добавить сметану, сыр и специи, а также $\frac{1}{3}$ стакана порезанных оливок. Получившимся соусом залить рулеты. Запекать в горячей (205°) духовке 10—12 минут.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(6—8 порций)

- | | |
|---|---|
| 1 упаковка свежемороженой цветной капусты, которую следует отварить, или примерно 1 3/4 стакана сваренной цветной капусты | 1 1/2 стакана сметаны |
| 2 упаковки свежемороженой овощной смеси из моркови и зеленого горошка, которую следует отварить, или примерно 4 стакана консервированных овощей | 1 столовая ложка лука, пропущенного через мясорубку |
| | 1 чайная ложка соли |
| | 3 столовые ложки обжаренных хлебных крошек |
| | 1 помидор, порезанный ломтиками |
| | зелень петрушки |

При использовании свежемороженой овощей их необходимо приготовить в соответствии с инструкциями на упаковке, откинуть на дуршлаг и, дав воде стечь, выложить в миску. В овощи добавить сметану, лук, соль и все осторожно перемешать. Получившуюся смесь переложить в форму для запеканки и посыпать сверху хлебными крошками. Украсить блюдо ломтиками помидора, выложенными по кругу. Запекать в духовке в течение 20 минут при температуре 180°. Перед подачей на стол украсить веточкой петрушки.

Все-таки правы те, кто утверждает, что новое — это хорошо забытое старое. Вот и в наши дни такие излюбленные лакомства наших бабушек, как сметанное печенье и яблочный пирог в сырном тесте, станут для вас приятной неожиданностью. Овны тоже бывают сентиментальны.

СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

(12 штук)

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 2 стакана муки | 1 чайная ложка соли |
| 1 столовая ложка пекарского порошка | 1 стакан сметаны |
| 1/4 чайной ложки питьевой соды | 1/4 стакана молока |
| | размягченное сливочное масло |

В просеянную муку всыпать пекарский порошок, соду и соль. Добавить сметану, постепенно влить молоко и замесить некрутое тесто. Вымешивать руками на слегка присыпанной мукой разделочной доске. Раскатать пласт толщиной примерно в сантиметр. Формочками вырезать печенье и разложить на противне. Выпекать в течение 10 минут в духовке, разогретой до 230°. Затем смазать растопленным маслом и немедленно подавать на стол.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ В СЫРНОМ ТЕСТЕ

8 кислых яблок	1/2 чайной ложки соли
3/4 стакана сахара	сырное тесто
2 столовые ложки муки	1 столовая ложка сока лимона
1/2 чайной ложки мускатного ореха	1 столовая ложка сливочного масла или маргарина
1 чайная ложка корицы	

Яблоки очистить от кожуры и порезать тонкими ломтиками. Сахар, муку, мускатный орех, корицу и соль хорошо перемешать. Высыпать смесь в яблоки и тщательно перемешать еще раз. Яблоки переложить в кондитерскую форму, выложенную изнутри тестом. Сбрызнуть лимонным соком и в нескольких местах смазать сливочным маслом. Края теста загнуть вверх. Сверху начинку прикрыть полосками теста, располагая их так, чтобы они образовали решетку. Выпекать при температуре 220° в течение 45—50 минут или пока яблоки не станут мягкими, а тесто подрумянится и приобретет золотисто-коричневый оттенок. Дать немного остыть и по желанию подавать теплым.

СЫРНОЕ ТЕСТО

2 1/2 стакана просеянной муки	3/4 стакана кулинарного жира, добавляемого в тесто для рас- сыпчатости
1 чайная ложка соли	

$\frac{1}{2}$ стакана сыра чеддер, натер-
того на мелкой терке

4—6 столовых ложек талой ле-
дяной воды

В просеянную муку всыпать соль. Добавить кули-
нарный жир и перемешивать мешалкой для теста,
пока смесь не будет напоминать с виду кукурузную
муку грубого помола. Положить сыр и снова переме-
шать. Быстро добавлять талую воду, разбрызгивая по
1 столовой ложке и перемешивая вилкой легкими дви-
жениями. Из теста скатать шар и положить на холод.
 $\frac{2}{3}$ теста раскатать на слегка присыпанной мукой дос-
ке в пласт по размеру формы для выпечки. Оставшее-
ся тесто также раскатать и нарезать на полоски для
оформления верха пирога.

Итак, Овен, а теперь самое время вспомнить о сво-
ей исключительности и попробовать это особое меню:

Креветки по-домашнему
Слойка с оливками и сыром
Спаржа в луковом соусе
Ореховые меренги с финиками,
запеченные в коже грейпфрута

В настоящее время блюда из креветок прочно вош-
ли в нашу жизнь. Одно из них называют «скампи», и
я хочу предложить вашему вниманию рецепт его при-
готовления. Настоящее искушение для Овна — новое,
необычное, приготовлено с фантазией и на столе
смотрится красиво.

КРЕВЕТКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

(6 порций)

24 крупные креветки
2 столовые ложки мелко поре-
занного лука-резанца

3 столовые ложки мелко наре-
занного лука-шалотта
2 столовые ложки белого вина

4 чайные ложки взбитых сливок
(без сахара)
1 чайная ложка мясной приправы для овощных блюд «Акцент»
1/2 чайной ложки острого соуса к мясным блюдам «Табаско»

1/2 чайной ложки пикантного соевого соуса к мясным блюдам
соль по вкусу
сок лимона
сыр пармезан

Креветки очистить и надрезать (не до конца). Обвалять в муке и слегка обжарить в масле. Когда креветки станут красными, добавить лук и жарить еще несколько минут. Влить белое вино, взбитые сливки, приправу «Акцент», соус «Табаско», сок лимона и соевый соус. Разложить по порционным сковородкам, сверху посыпать сыром пармезан и поставить в горячую духовку, чтобы сыр расплавился.

Блюда типа запеканок пользуются у домохозяек заслуженной популярностью. Запеканку можно приготовить заблаговременно, и потом, в нужный момент, ее остается лишь сунуть в духовку. Уж не знаю, откуда в названии следующего блюда взялось слово «слойка», но это и в самом деле нечто особенное.

СЛОЙКА С ОЛИВКАМИ И СЫРОМ

(6 порций)

12 кусочков черствого белого хлеба
1 упаковка плавленого сыра в нарезке
1/2 стакана мелко порезанной вареной ветчины
1/2 стакана порезанных фаршированных оливок

1/4 стакана мелко порезанного лука
4 яйца
2 1/2 стакана молока
1 чайная ложка соли
1/2 чайной ложки паприки
6 ломтиков помидора

С хлеба срезать корку. Половину хлебных кусков выложить на дно неглубокой формы для запеканки. Хлеб прикрыть слоем из ломтиков сыра (1/2 от имеющегося количества). Смешать ветчину, оливки и лук

и выложить поверх сыра. Сверху прикрыть оставшимся хлебом. В миску вылить молоко, добавить яйца, соль и паприку и слегка взбить. Осторожно залить верхний слой хлеба. Запекать при температуре 165° в течение 55 минут, или пока яичная смесь не загустеет. Оставшийся сыр выложить на верхний слой запеканки, сверху положить ломтики помидора и поставить в духовку еще на 5 минут. Перед подачей на стол дать постоять 10 минут. Готовую запеканку можно украсить оливками.

Примечание. После пропитки яичной смесью рекомендуется выдержать запеканку два часа в холодильнике и только после этого ставить в духовку.

СПАРЖА В ЛУКОВОМ СОУСЕ

(6 порций)

$\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла	3 столовые ложки дробленых
1 банка ассорти из лука	ядер грецкого ореха
900 г или 2 упаковки свежемороженой спаржи	соль по вкусу

В большой кастрюле с крышкой растопить сливочное масло. Консервированное ассорти из лука откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь; 2 столовые ложки этой жидкости добавить в растопленное масло. Спаржу положить в кастрюлю. Накрыть крышкой и довести до кипения на сильном огне. Затем огонь убавить и варить в течение 15 минут, или пока спаржа не будет практически готова. Затем добавить консервированный лук и орехи. Кастрюлю снова закрыть крышкой и варить еще 5 минут. Посолить по вкусу.

Итак, как видно из меню и рецептов, приведенных в этом разделе, тяга Овна ко всему новому и необычному очевидна. Стремление быть непохожим на других, а также смелая натура и склонность к изобретательству в полной мере проявятся в этом

блюде. Лично мне идея использовать кожуру грейпфрута в качестве формочек для меренг кажется очень удачной. И начинка, на мой взгляд, тоже великолепная: яичные белки с неочищенным сахаром, хрустящие орехи и естественная сладость фиников. Омарр говорит, что Овен будет очень доволен.

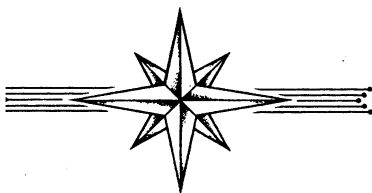
ОРЕХОВЫЕ МЕРЕНГИ С ФИНИКАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В КОЖУРЕ ГРЕЙПФРУТА

(6 порций)

3 средних или крупных грейпфрута	10 фиников без косточки, порезанные
3 яичных белка	$\frac{1}{4}$ стакана чищенных грецких орехов или миндаля
$\frac{1}{4}$ стакана плюс 2 столовые ложки неочищенного сахара	

Каждый грейпфрут разрезать пополам; удалить косточки. Острым ножом аккуратно подрезать каждую дольку, чтобы освободить фрукт от мембраны. Осторожно вынуть дольки чайной ложкой; хорошо осушить. Выскрести остатки мембраны так, чтобы не повредить кожуру. Взбить белки в пену, осторожно всыпать сахар и продолжать взбивать, пока пена не станет крепкой и гладкой. Соединить белки с хорошо осушенными кусочками грейпфрута, финиками и орехами; массу выложить ложкой в подготовленные формочки из кожуры грейпфрута. Поставить на противень и печь при 165° в течение 20 минут, или пока белки не приобретут кремовый оттенок. Подавать теплыми.

Когда вы подадите на стол эти необычные, изысканные, но по существу простые блюда, любой гость почувствует себя королем — и за вами прочно закрепится репутация особенной, неординарной личности. Лично я с удовольствием принял бы ваше приглашение.



ВТОРОЙ ДОМ — ТЕЛЕЦ

20 апреля — 20 мая

Сидни Омарр о Тельце

Второй Дом — это Телец. Вернее, Телец является Вторым астрологическим Домом и вторым знаком зодиака. Он ассоциируется с Венерой и является земным знаком Земли. Этот знак управляет горлом, шеей. Телец может делать вид, что отдыхает, но на деле он — это сила и мощь, основательность, противопоставляемая всему ненадежному, незначительному или неопределенному. Люди, родившиеся под этим знаком, требуют к себе особого подхода, ладить с ними нелегко — с виду Телец может казаться вполне безобидным, как, например, профессиональный боксер Леннокс Льюис; но стоит лишь взмахнуть у него перед носом красной тряпкой — и в следующее мгновение Телец по-бычьему бросится в атаку со всеми вытекающими из этого последствиями...

Недавно я встречался с двумя именитыми Тельцами — Кэрл Барнетт и Перри Комо. Разумеется, их гороскопы сильно отличаются друг от друга, так как исходной информацией для любого гороскопа являются год, месяц, день, точное время и место рождения. Однако созвездие, под которым родился человек — от

Овна до Рыб, — все-таки отражает некоторые основные, общие характеристики, присущие тому или иному знаку. Известный артист Перри Комо, например, по гороскопу Телец, но у него Луна в Скорпионе. И этот факт подсказал мне, что за его внешним спокойствием и кажущейся невозмутимостью могут скрываться сильные душевные переживания. А у комедийной актрисы Кэрол Барнетт, которая также родилась под знаком Тельца, Луна находится в Деве, и из этого следует, что, несмотря на кажущуюся внешнюю легкомысленность и беззаботность, эта женщина самокритична, щепетильна, точна, целеустремленна, а также обладает сильной волей, что позволяет ей с блеском преодолевать многочисленные препятствия на пути к успеху. Комо и Барнетт — оба Тельцы, но; как мы видим, они совсем не похожи друг на друга, так как Луна находится в разных созвездиях; а значит, и их восходящие знаки, и положения других планет в их картах рождения тоже различны. Но оба они обладают теми основными и типичными для Тельцов чертами характера, которые наверняка присущи и вам, если вы появились на свет в период с 20 апреля по 20 мая.

Прежде всего следует заметить, что Тельцы необычайно практичны, и это в полной мере касается их поведения на кухне. Телец бережлив и очень щепетильно относится к тому, что и как подавать на стол, при этом неукоснительно соблюдая принцип: «Каждому овощу — свое время». Ему необходимо быть уверенным в том, что все соответствует правилам. Если вы родились под этим знаком, то специально для вас Майк Рой создал рецепты особых блюд и меню.

Мужчина-Телец в еде непритворлив и предпочитает мясо и картошку: просто, незатейливо, практично. И все-таки, Телец, будь вы мужчиной или женщиной, не забывайте, что ваша планета — романтическая Ве-

нера. Вы обожаете роскошь, так что густые, жирные сливки наверняка придутся вам по вкусу. И тут тоже помощь Майка будет очень кстати.

Вы хотите «чувствовать» то, что вы едите, сервируете, видите. Подаваемые вами блюда должны быть сытными и основательными. Вы гордитесь тем, что имеете. Вы коллекционер по натуре; предметом собирательства могут стать уникальные блюда, пивные кружки, редкие столовые приборы. Подобно тому, как Овен хочет непременно быть первопроходцем, первым во всем, вам нужно, чтобы гости знали, что предлагаемое вами угощение уникально и, кроме как у вас, его больше нигде нельзя отведать. Для вас очень важна *высокая оценка окружающих*.

Итак, Телец, еда для вас должна обладать вполне определенным и ярко выраженным вкусом. Некоторые, например Весы, предпочитают блюда с утонченным вкусом. Но вам нужна определенность. Если вам в голову пришла какая-либо идея — особенно если речь идет о деньгах, имуществе или вашей зарплате, — то обсудить ее вы предпочитаете за обеденным столом. В этом смысле вашим самым благодарным слушателем станет Овен, потому что вы можете подсказать ему, как увеличить доход. Однако ради собственного же благополучия остановите свой выбор на Близнецах. Люди, рожденные под знаком Близнецов, оказывают благотворное влияние на ваши денежные дела; и если у вас есть вопросы относительно финансов, то Близнецы за обедом могут подсказать путь для их оптимального решения.

Если вам, Телец, что-то нравится, то вы не скрываете своих чувств. Если же данное утверждение представляется вам спорным, то, вероятнее всего, вы просто сами еще не разобрались в своих предпочтениях и вкусах. И если Овен резок и прямодушен, то вы, помимо этого, еще и вспыльчивы. Вы не умеете хо-

дить вокруг да около; у вас нежная, чувствительная душа, но если, к примеру, кто-либо посмеет без должного уважения отнестись к вашим вкусам, вы тут же громогласно заявите об этом. Горе тому официанту, что посмеет шутить с Быком!

Вы честны и практичны. В еде, как и во всем, для вас важна *цель*. Большое внимание вы уделяете питательности продуктов, в то время как для представителей других знаков данный аспект может не иметь решающего значения. Еда для вас — это способ поддержания жизни. И хотя вам отнюдь не чуждо стремление к красоте, к деликатесам вы равнодушны. Вы ничего не делаете случайно, просто так; обычно ваши поступки — будь то еда, коллекционирование или что-нибудь еще — имеют железное логическое обоснование.

За столом для вас наиболее благоприятно соседство с людьми, родившимися под знаком Рыб. В их обществе вы можете расслабиться, что очень важно для вас за обедом. В компании Рыб вы всецело посвящаете себя еде. Вы чувствуете свободу и наслаждаетесь приятной беседой, не забывая, однако, о главной цели трапезы, заключающейся в поедании расставленных перед вами вкусных и питательных блюд.

Когда за столом рядом с вами оказывается другой Телец, то за обедом царит атмосфера непринужденного веселья, хотя вы в этой ситуации чувствуете себя не в своей тарелке: все попытки перевести беседу в серьезное русло ни к чему не приводят и настоящего разговора не получается. А вот пригласив к обеду Рака, вы с удовольствием обсуждаете близких и дальних родственников, и это вас сближает. Обед в обществе Рака оставляет у вас в душе приятное впечатление, вам есть о чем поговорить. По отношению к Раку вы можете быть как прекрасным гостем — так и гостеприимным хозяином. Тем более,

что в еде вкусы Тельца и Рака тоже во многом совпадают.

Со Львом могут возникнуть разногласия. Обед начинается в приятной, располагающей обстановке, но у вас со Львом есть одно общее качество — упрямство. Так что рано или поздно повод для ссоры найдется. Лев нуждается в советчике, однако переубедить его вам не под силу. Дав Льву совет, которого он не просит, вы с удивлением обнаруживаете, что у него имеются и собственные идеи на этот счет. Лев хочет просто побездельничать, неспешно проводя время за чашкой кофе с коньяком, вы же, как и подобает Быку, идете напролом с намерением довести дело до победного конца. Так что если жаркие дебаты за столом не входят в ваши планы, не просите Льва составить вам компанию за обедом. Вообще общение со Львом вполне допустимо, и эти отношения даже вполне могут оказаться взаимовыгодными, но когда речь заходит о еде, разногласия между вами неизбежны. Лев имеет обыкновение работать на публику, вы же — натура практичная. Да и в своих расходах вы гораздо более сдержанны, чем экстравагантный Лев. Но если следовать советам Майка Роя, то беспокоиться о цене вам не придется: предлагаемые им блюда вкусны и изысканны, но при этом практичны и их приготовление не требует больших материальных затрат.

Овен тоже озадачивает вас, особенно если общение с ним происходит за столом. Вы уже готовы расслабиться и в полной мере насладиться угощением. Но Овен сбивает ваш настрой своими расспросами о деньгах, инвестициях, прибыли. А когда вы собираетесь дать ему ответ, Овен резко меняет тему и начинает подробно объяснять, как и что приготовлено, и настойчиво уговаривать вас попробовать то одно блюдо, то другое. Вам нравится наблюдать за Овном со стороны; вы находите его общество приятным, но

только не пытайтесь вести с ним разговор на равных. Для Овна вы являетесь олицетворением стабильности, особенно в сфере финансов. Вы хорошо относитесь друг к другу, однако идеальными сотрапезниками вас не назовешь. Еще раз хочу напомнить, что наиболее подходящая компания за столом для вас — это Рыбы.

Вам нравятся сытные салаты: они возбуждают ваш аппетит. По ходу путешествия в обществе Майка Роя по Второму Дому вы получите специальную информацию о том, *как* приготовить блюда, удовлетворяющие вкусам Тельца. Вам также нравятся различные варианты блюд с использованием хлеба. Любите вы и цветную капусту. Вы позаботитесь о том, чтобы еда была не только вкусной, но и питательной. Для Овна важна декоративная сторона блюда, ему хочется, чтобы оно радовало глаз, а Тельцу в еде нужна прежде всего «основательность»: вкус вы цените больше, чем внешний вид.

Вам нравятся жирные, густые сливки; вы хотите, чтобы еда была вкусной и осязаемой. А всякие там излишества и утонченность оставляете для других; и нередко, как, например в ситуации со Львом, вам приходится отстаивать свои вкусы. Льву по душе многообразие в еде; для него трапеза — это целое театрализованное действие. Вам же не хочется тратить на изыски время, не говоря уже о деньгах. В присутствии Льва вы ощущаете себя не вполне уютно. Отобедать в обществе Льва для вас все равно что побывать на представлении. Солнце Льва и ваша Венера — не самая удачная комбинация.

Общество Девы подходит вам гораздо больше; или она способна задеть вас за живое. Дева практична в том плане, что еда для нее отождествляется со здоровьем, витаминами и питательными веществами. Как вам это близко и понятно! Оказавшись с Девой за столом, вы неизбежно ощущаете на себе ее маг-

нетизм. Вас восхищают ее остроумные реплики и толковые объяснения. А тот факт, что Дева интересуется вашим мнением по вопросам философского характера, очень льстит вашему самолюбию. Вы любите поговорить на подобные темы за обедом, а Дева способна удовлетворить эту вашу насущную потребность. И хотя Дева может неодобрительно относиться к некоторым вашим пристрастиям к еде, вы все равно очарованы. Лев вынуждает вас защищаться; перед Девой же вам приходится отступать, и вы не возражаете. Так что если вы задумали провести вечер в романтической обстановке, пригласите Деву разделить его с вами. Не пожалеете!

Судьбу Весов, так же как и вашу, определяет Венера; но по сравнению с вами Весы — натура более утонченная. Вы часто отпускаете иронические замечания на тот счет, что ваши знакомые-Весы за обедом съедают меньше воробья. Весы же, в свою очередь, находят привлекательной для себя вашу приземленность. Приход Весов к вам в гости — отличный шанс, чтобы поговорить о работе, о здоровье и обсудить деловые планы. В обществе Весов вы чувствуете себя вполне комфортно, но настоящее взаимопонимание устанавливается между вами отнюдь не всегда. Сидя за одним столом с Весами, вы немного стесняетесь обычной для Тельца привычки самозабвенно, всей душой отдаваться еде. Вы практичны, а Весы, похоже, больше заботятся об умеренности, равновесии и внешности — однако Весы непременно оценят по достоинству вашу коллекцию блюд, столового серебра и прочих мелочей, украшающих стол.

Если вам по душе разговоры на темы брака, партнерства и юридических коллизий, пригласите Скорпиона отобедать с вами. Люди, рожденные под этим знаком, оказывают на вас благотворное влияние, даже если у них диаметрально противоположные взгляды.

Скорпион поделится с вами своими кулинарными секретами. Он с готовностью примется объяснять вам, сколько устриц следует подать, чтобы добиться желаемого эффекта. Когда наступит очередь Восьмого Дома, Майк Рой в своем разделе расскажет более подробно о склонности Скорпиона отдавать предпочтение деликатесам, усиливающим половое влечение. Мысли Скорпиона о роли пищи в жизни людей представляются вам по меньшей мере необычными, и поэтому вы считаете его «забавным». Так что, если вам довелось оказаться за одним столом с людьми, рожденными под знаком, управляемым Плутоном, то уж будьте уверены, что скучать вам не придется. Ваша Венера интригует Скорпиона; между вами существует взаимное влечение, но это скорее как раз тот случай, когда сходятся противоположности.

Если же вы хотите насладиться обедом в гармоничной компании, то соберите за столом Рыб, Рака, Деву и Козерога. Для разнообразия можете включить в список приглашенных и Скорпиона. Лев может свести на нет ваши усилия, так как ему захочется стать центром всеобщего внимания.

Стрелец может дать вам дельный совет, как, скажем, наилучшим образом избавиться от законных обязательств... Рожденные под этим знаком обожают обедать в вашем обществе. Их восхищают ваши личные качества. Для вас же Стрелец остается загадкой: вам кажется, что его больше интересует история того или иного блюда, входящие в его состав продукты и способ приготовления, чем непосредственно сама еда. Когда вы ждете в гости Стрельца, то не забудьте включить в меню обеда по крайней мере одно заграничное или экзотическое блюдо. Стрелец, со своей стороны, наверняка вспомнит какое-нибудь древнее предание и просветит вас насчет нюансов приготовления чего-нибудь поистине необычного. Во время еды

Стрелец не прочь поговорить об увлечениях и даже может дать какую-нибудь ценную рекомендацию: например, как следует обращаться с предметами из коллекции, а также подсказать, сколько может стоить тот или иной экземпляр.

Пригласите к обеду Козерога, если вам хочется поговорить о дальних поездках и путешествиях. На представителей этого знака вы производите благоприятное впечатление; не исключено, что вы даже договоритесь съездить куда-нибудь вместе. За угощением и бокалом хорошего вина такие разговоры особенно приятны. Ознакомьтесь с меню для Козерогов. Вы оба земные знаки; когда же вы собираетесь вместе, то каждый из вас чувствует себя в обществе другого вполне комфортно. Вас тянет друг к другу; Козерогу по вкусу еда Тельца, так что можете смело приготовить к его приходу что-нибудь из особых блюд, предложенных Майком для Второго Дома. Козерог соприкасается с той частью вашего солнечного гороскопа, что имеет отношение к дальним путешествиям. Соединение Сатурна Козерога с вашей Венерой зачастую ведет к установлению длительных отношений. Вы явно неравнодушны к людям, рожденным под этим знаком, и они нередко становятся для вас источником вдохновения. Разумеется, вам это очень льстит. Вы, так же как и Львы, обожаете лести — великолепное дополнение к любому застолью. Козерог считает вас физически привлекательным, и, зная об этом, вы наверняка получите удовольствие от обеда в его обществе.

Иначе дело обстоит с Водолеем. Если вам нужны идеи относительно того, каким образом «провернуть» то или другое дельце, то пригласите на обед Водолея; кстати, Водолеи ведут себя так не со всеми — но вам, Телец, Водолей откроет именно эту сторону своей натуры. Пусть во время обеда в обществе Водолея на вашем столе царит разнообразие — так что

можете смело выбрать блюда из меню Весов, Близнецов и самого Водолея по совету Майка Роя.

Занимаясь приготовлением еды, вы, Телец, любите все делать с размахом — «чтобы всем хватило». Так что не скупитесь и не экономьте на продуктах. Несмотря на то, что вы склонны уделять чрезмерное внимание количеству еды, никогда не следует забывать и о *качестве*. Я вовсе не хочу сказать, что вы не различаете два этих понятия, просто зачастую в самую последнюю минуту вас охватывает паническое чувство, что «этого мало». В такие моменты вы готовы удариться в отчаяние и признать свое поражение. Так что планируйте все заранее. Не старайтесь наготовить побольше впрок. Помните, ни ваши гости, ни вы голодными не останутся.

Один из самых знаменитых в мире владельцев ресторана тоже был рожден под вашим знаком. Это Тутс Шор. А так как Телец по натуре своей основателен и терпелив, то у Тутса часто бывают известные спортсмены и театральные знаменитости. К нему также заходят и журналисты, благодаря которым его имя всегда остается в центре внимания.

В связи с тем, что временами вы просто любите покушать от души, вам необходимо составить для себя программу сбалансированного питания, и лучше всего воспользоваться для этого советом профессионального диетолога. Итак, Телец, наслаждайтесь жизнью, ни в чем себе не отказывайте, но все-таки старайтесь при этом не переедать, если не хотите располнеть и прибавить в весе. Эстрадная певица Кейт Смит — Телец по гороскопу; известный режиссер и продюсер Орсон Уэллс — тоже; в славную плеяду Тельцов входит также актер Реймонд Берр, не говоря уже о знаменитых боксерах Ленноксе Льюисе и Сонни Листоне.

Вы чувствительны; вам нравится хорошо и вкусно поесть, и кто посмеет упрекать вас в этом? К вопросу

питания вы относитесь весьма серьезно. Вам по душе порядок во всем; каждая вещь у вас лежит на своем месте, и это, несомненно, делает вам честь. И еще вам нравится следить за тем, как гости наслаждаются приготовленным вами угощением. Возможно, вы, в отличие от Овна, и не претендуете на роль первопроходца, но уж если вы взялись хозяйничать на кухне, то можно быть уверенным, что голодным никто не останется.

Еда должна быть сытной, и ее должно быть много — таков ваш девиз. Угощение в виде чая с булочками не для вас. И все-таки, Телец, хочу посоветовать вам внести разнообразие в свое меню. Не нужно заикливаться на уже привычных и проверенных блюдах; попробуйте что-нибудь новенькое. Приготовьте что-нибудь из меню других Домов, предлагаемых Майком Роем. Пересильте свои старые привычки, выйдите за рамки обыденного и повседневного.

Некоторые утверждают, что вам неведомо чувство меры и что вы безвольно потакаете своим слабостям и желаниям. Однако справедливости ради стоит заметить, что и энергии вы сжигаете довольно много. Так что в этом смысле вам, пожалуй, и в самом деле требуется больше пищи для поддержания сил, чем представителям других знаков зодиака. Но одно, Телец, я знаю точно. После утомительного трудового дня я, пожалуй, все отдал бы за то, чтобы посидеть с вами за одним столом и отведать вашей стряпни. Уверен, вы не обманули бы моих надежд.

Майк Рой о Тельце

Добро пожаловать в Дом любителей плотно поесть. Омарр уже сказал об этом свое слово. Тельцы относятся к тому типу людей, что любят простую, но сытную пищу типа картошки с мясом. И наверное, эта «при-

земленность» вполне согласуется с присутствием здесь элемента Земли. И все-таки давайте попробуем разобраться, что же реально может скрываться за, казалось бы, самым обычным блюдом: «картошка с мясом». Для жителей разных стран эта фраза имеет совершенно различное материальное воплощение. Конечно, многое зависит от местных традиций и национальных кулинарных предпочтений.

На фермерских просторах Среднего Запада мясо с картошкой может являться синонимом целого обеда, состоящего из жареного цыпленка, свиных отбивных, картофельного пюре с мясной подливкой и яблочного или ягодного пирога. Продвинувшись же подальше на юг, мы обнаружили бы, что мясо с картошкой уже принимает форму самых разнообразных блюд из свинины с горчицей или зеленью, а также тушеными бобами, не говоря уже о мамалыге с томатной подливкой. Отправившись на скалистое побережье штата Мэн, мы узнаем, что жители Новой Англии отдают предпочтение пирогам с треской, печеной фасоли и отварному мясу с гарниром из вареных же овощей. В юго-западных штатах в большом почете мексиканская фасоль, разные виды барбекю (жаркое на углях), всевозможные салаты и свежие фрукты.

Но Телец остается Тельцом в любой стране. И вкусная, сытная еда для него важнее продуктового разнообразия.

Следует также обратить внимание на одну немаловажную деталь, объединяющую все эти такие разные блюда, — это здоровая, сбалансированная еда. И откуда не были бы родом сыновья и дочери Второго Дома — с Севера, Юга, Востока или Запада, — в подавляющем большинстве своем это физически крепкие люди.

Телец, как вы уже знаете от Омарра, связан с планетой Венера. Вы, Телец, любите посещать кафе и ре-

стораны с хорошей кухней, а нередко и являетесь их *владельцами*. Вам нравится, чтобы вещи принадлежали только вам, и больше никому. Вы окружаете себя вещами, типичными для Второго Дома, но они непременно должны быть *исключительно вашими*. Это в равной степени относится и к вашему меню.

Итак, позвольте мне снова напомнить вам, что мясо с картошкой может принимать множество форм, и это вовсе не обязательно должно быть что-то скучное и прозаическое, к этой категории могут быть причислены пюре из фасоли, жареное со специями, рис по-испански и многие другие блюда.

Хочу также заметить, что всем нам, вне зависимости от созвездия, под которым мы были рождены, надо творчески подходить к самому процессу приготовления пищи. Умение хорошо готовить должно стать делом чести для каждого уважающего себя человека. Итак, посмотрим в лицо фактам: все мы едим трижды в день, хотя надо признать и тот факт, что завтрак очень многих из нас состоит лишь из чашки кофе, выпитой наспех. И хотя это далеко не лучшим образом сказывается на обмене, мы повторяем это изо дня в день, семь дней в неделю. Но раз уж завтракать нам все равно приходится, пусть даже и через силу, то не лучше ли делать это толково и со вкусом?

Когда человек, не любящий готовить, начинает проявлять интерес к кулинарии, в его сознании происходят изменения. И большую роль в этом играет наше подсознательное стремление к творчеству. Если возникает интерес к какому-нибудь делу, а потом появляются и первые результаты, то и успех неизбежен. Вознаграждение за труды приходит в виде морального удовлетворения, в осознании того, что мы сделали что-то приятное для своей семьи, друзей и для самих себя.

Кроме этого, мы еще учимся лучше понимать себя и окружающих. Одним из первых среди авторов блес-

тящих книг по кулинарии был известный французский политик и гурман Жан Антельм Брилла-Саварэн. Именно он однажды заметил: «Человек есть то, что он ест». Ему же принадлежит и другое изречение: «Если Адам и Ева сделали то, что они сделали, за одно яблоко, то подумать только, чего бы они могли понатворить ради фаршированной трюфелями индейки!»

Каждая страна мира имеет свою, неповторимую кухню. В жарких экваториальных странах готовят острую пищу, в которую щедро добавляют перец. Для каждой страны характерно свое блюдо — чили в Латинской Америке, карри в Индии, алжирский кус-кус в песках Сахары. Их острота соответствует горячему характеру и южному темпераменту живущих там людей. Но чем дальше на север, тем жирнее становится пища, призванная защитить от суровых зимних холодов. Там живут полные, общительные люди. И эти примеры лишь доказывают справедливость утверждения, что если мы знаем, что люди едят, то мы знаем, что они из себя представляют. Двумя ключами к познанию людей являются их привычки в еде и их *дни рождения*.

В каком-то смысле эта книга выполняет роль миротворца. За столом переговоров есть место для недоверия и подозрительности. А за кухонным столом царят мир и покой. И факт остается фактом: настоящие войны начинаются не на кухне.

Итак, Телец, пришло время рассмотреть несколько меню и рецептов, которые великолепно подходят для того, чтобы занять должное место на кухне Второго Дома.

Грибной салат по-итальянски
Браголе
Травяной хлеб
Десерт Венеры

Телец, вам непременно следует попробовать этот аппетитный салат. Эта сытная закуска замечательным образом годится для того, чтобы вы начали с нее свой обед.

ГРИБНОЙ САЛАТ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

(6 порций)

1 кочан салата-латука	2 цуккини, порезанные тонкими ломтиками
6 кружков помидора	соль
10 больших грибов, порезанных тонкими ломтиками	итальянская салатная заправка

Из внешних листьев латука сделать чашечки и разложить их по шести тарелкам для салата. Оставшийся латук порезать и выложить горкой на каждый лист. В середину каждой порции положить ломтик помидора, а сверху — ломтики грибов. Цуккини разложить вокруг помидора веером. Посыпать солью и полить итальянской салатной заправкой.

ИТАЛЬЯНСКАЯ САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

6 столовых ложек оливкового масла	$\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого перца
2 столовые ложки лимонного сока	$\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого майорана
1 столовая ложка винного уксуса	

Примечание. Используя данную заправку для других салатов, необходимо добавить соль по вкусу; можно также добавить чеснок. Украстье салат так, как вам больше нравится. Возможно, вам захочется положить в него анчоусы, каперсы, красный перец, сыр, копченую колбасу, лук-порей, маринованные овощи.

Телец, как и подобает настоящему Быку, любит мясо. Так что этот рецепт итальянской кухни должен прийтись ему по вкусу.

БРАГОЛЕ

(6 порций)

- | | |
|---|---|
| 1 большая отбивная круглой формы толщиной примерно 1 см | 4 сваренных вкрутую яйца |
| 450 г постного говяжьего фарша | 3 кусочка копченой колбасы |
| 4 кусочка хлеба | 3 кусочка сыра |
| 2 яйца | 2 столовые ложки оливкового масла |
| 2 столовые ложки тертого сыра | 1 луковица |
| соль и перец по вкусу | 1/2 стакана сухого красного вина |
| 1/4 чайной ложки мускатного ореха | 2 банки томатного соуса (по 200 г каждая) |
| 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки | 1 упаковка свежемороженого горошка |
| 2 кусочка постной ветчины | |

Хлеб размочить в воде, отжать и положить в мясной фарш. Вбить 2 яйца, добавить тертый сыр, соль, перец, мускатный орех и зелень петрушки. Тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса. Ветчину порезать на кусочки шириной примерно полтора сантиметра. Сваренные вкрутую яйца, копченую колбасу и сыр мелко порезать, как для жульена. Кусок мяса хорошо отбить и выложить на него приготовленный фарш, немного отступив от края. Поверх фарша положить смесь для жульена. Пласт мяса осторожно скатать, так, чтобы получился рулет, и хорошо обвязать ниткой. В чугунной жаровне разогреть масло, в которое положить лук, затем хорошо обжарить мясо. Влить вино и дать жидкости увариться примерно наполовину. Добавить соль, перец и томатный соус. Влить воду, чтобы она покрыла мясо. Закрывать кастрюлю крышкой и варить на медленном огне в течение часа. Добавить горошек, после чего варить еще

15 минут. Когда мясо будет готово, а горох станет мягким, вынуть мясо и переложить на горячее сервировочное блюдо. Нитки перерезать и снять. Разрезать на порции и полить томатным соусом с горошком.

При желании это блюдо можно подать вместе с макаронами — например, спагетти или «ракушками». В таком случае их следует полить соусом, в котором варилось мясо, и обильно посыпать тертым сыром пармезан.

Там, где есть мясо и картошка, там наверняка будет и хлеб. Поэтому я хочу угостить вас вкуснейшим хлебом, лучше которого не найти на всей земле — и уж если на то пошло, то даже и на небесах.

ТРАВЯНОЙ ХЛЕБ

(6 порций)

1 целая буханка белого хлеба
коричневая оберточная бумага
травяное масло

ТРАВЯНОЕ МАСЛО

125 г мягкого сливочного масла	1 столовая ложка мелко нарубленных листьев сельдерея
2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки	1 чайная ложка травы (майорана, тимьяна, базилика, розмарина, или можно использовать смесь из нескольких трав)
2 столовые ложки перьев зеленого лука	
1/2 чайной ложки сока лимона	

Соединить все ингредиенты, необходимые для приготовления травяного масла, и перемешать до получения однородной массы. С буханки хлеба срезать боковые и верхнюю корку. Нарезать мякиш ломтиками толщиной около 2 см, не прорезая нижней корки. Каждый ломтик намазать толстым слоем тра-

вяного масла. Затем завернуть буханку в два слоя оберточной бумаги и перевязать бечевкой. Если возможно, оставить завернутую буханку на ночь в холодильнике. Выпекать в духовке при температуре 180° в течение 30 минут. Снять бумагу и подавать.

Вкуснейший десерт станет заключительным аккордом этого сытного обеда. Его получится много и хватит на всех, а возможно, вы даже оставите кусочек на завтра, чтобы растянуть удовольствие.

ДЕСЕРТ ВЕНЕРЫ

(6 порций)

- | | |
|--|---|
| 1 стакан кусочков полусладкого шоколада (или 1 упаковка весом 340 г) | 1/8 чайной ложки соли |
| 2 столовые ложки кондитерского сахара | 1 яйцо, разделенное на желток и белок плюс 1 яичный белок |
| 3 столовые ложки темного рома или холодного, крепкого кофе | 1 стакан взбитых сливок |
| | 1/2 готового бисквита |

Растопить шоколад вместе с сахаром, ромом и солью на водяной бане или на очень медленном огне при непрерывном помешивании. Снять с огня и взбить с яичным желтком. Белки двух яиц взбить в крепкую пену и осторожно добавить в шоколадную смесь. Сливки взбить в крепкую пену и ввести в шоколад. Бисквит порезать на куски (толщиной примерно полтора сантиметра) и погрузить в шоколадную смесь. Вынимать ложкой и выкладывать на блюдо. Перед подачей на стол выдерживать в холодильнике не менее 12 часов. При желании смесь можно заморозить.

Сидни Омарр утверждает, что наравне с такой прозой, как картошка с мясом, Телец также обожает роскошь. Еще астролог говорит нам о том, что не чужда

Тельцу и любовь. А тот, кто равнодушен к хорошей еде, роскоши да и к тому же знает толк в любви, просто не может быть плох. Итак, Телец, оцените следующее меню и будьте уверены, что оно вполне соответствует всем трем вышеназванным пунктам.

Пикантный салат из цветной капусты

Телятина по-флорентийски

Кабачок, фаршированный ананасом

Запеканка «Телец»

Торт-мороженое с вишневой глазурью

Цветная капуста для вас — это как раз «то, что надо». Многие из нас совершенно равнодушны к этому овощу. А зря. Если цветную капусту правильно приготовить, то блюда из нее получаются очень вкусными. И мало кто знает, какой вкусной она может быть в сыром виде, в сочетании с аппетитными гарнирами и правильно выбранным соусом.

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

(6 порций)

1 средний кочан цветной капусты	1 небольшой плод авокадо
1/2 стакана французской заправки (см. рецепт для Пятого Дома)	1/2 стакана зеленых фаршированных оливок, порезанных
3 моркови, натертые на крупной терке	1/2 стакана крошеного сыра рокфор
	6 тарелочек из листьев салата-латука

Цветную капусту помыть и разобрать на соцветия. Порезать соцветия крестообразно на четыре части. Полить французской заправкой (рецепт дан в разделе Пятого Дома) и дать постоять в течение 1 часа. Непосредственно перед подачей на стол натереть на терке морковь и порезать кубиками авокадо, которые затем

высыпать в миску вместе с оливками и сыром. Осторожно перемешать и подавать, выложив на крепкие листья салата.

Памятуя о любви Тельца к мясу, снова перейдем к мясному блюду. И опять будем наслаждаться ароматом итальянской ветчины.

ТЕЛЯТИНА ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

(6 порций)

Примерно 700 граммов свежего шпината, промытого и нарезанного	2 столовые ложки сухого хереса или сухого белого вина
1 стакан взбитых сливок	6 отбивных из выкормленного молоком теленка (каждая толщиной в 1 см)
2 столовые ложки готовой горчицы	соль и перец
1 столовая ложка свежего сока лимона	$\frac{1}{2}$ стакана муки
5 столовых ложек сливочного масла	2 столовые ложки растительного масла
$\frac{1}{2}$ стакана консервированных молодых грибов, откинутых на дуршлаг	мелко нарубленная зелень петрушки

Шпинат тушить в небольшом количестве воды на медленном огне в течение 3—5 минут. Воду слить. В небольшой миске смешать при помощи венчика сливки, горчицу и лимонный сок. Дать соусу постоять примерно 5 минут. В сотейнике распустить 2 столовые ложки сливочного масла. Добавить грибы и слегка обжарить, чтобы смесь приобрела светло-коричневый оттенок. Снять с огня. Влить вино. Добавить горчичный соус и варить при непрерывном помешивании на среднем огне, пока соус не загустеет. Затем поставить на медленный огонь, чтобы не дать соусу остыть.

Куски мяса слегка присыпать солью и перцем, а затем обвалять с обеих сторон в муке. Оставшиеся 3 сто-

ловые ложки сливочного масла прокипятить вместе с растительным на сильном огне до слегка коричневого оттенка. Быстро положить телятину и обжарить с обеих сторон в течение 1 минуты. Выложить телятину на подогретое сервировочное блюдо и поддерживать теплым в слабо нагретой духовке (не больше 70°). В кастрюлю, где поджаривалась телятина, влить 2—3 столовые ложки воды и добавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли. Прокипятить в течение 2—3 минут. Добавить осушенный шпинат и быстро сварить. Перед подачей на стол шпинат положить в центре блюда, а вокруг разложить куски телятины. Грибным соусом полить *только* мясо. Соус посыпать зеленью петрушки.

Ярким дополнением к меню станет следующее блюдо, удачно сочетающее в себе замечательный вкус и необычный вид.

КАБАЧОК, ФАРШИРОВАННЫЙ АНАНАСОМ

(6 порций)

3 средних кабачка	1 $\frac{1}{2}$ стакана ананаса, порезанного кусочками
соль	1 яблоко, нарезанное кубиками
$\frac{1}{3}$ стакана сливочного масла или маргарина	2 столовые ложки неочищенного сахара

Кабачки помыть, разрезать пополам. Семена оставить внутри, черешок не обрезать. Потушить в небольшом количестве воды (можно в пароварке) до полуготовности в течение 30—40 минут. Вынуть семена. Образовавшиеся полости слегка посыпать солью и смазать столовой ложкой масла. Кусочки ананаса смешать с нарезанным кубиками яблоком и сахаром. Смесью наполнить половинки кабачка. Запекать в течение 30 минут в духовке, разогретой до 180°, поливая соком ананаса.

А теперь, Телец, задержитесь на мгновение. Давайте на этот раз забудем о картошке — разумеется, в буквальном смысле этого слова, и приготовим совершенно иное и оригинальное блюдо, которое, впрочем, можно считать не менее сытным, чем ваш любимый овощ.

ЗАПЕКАНКА «ТЕЛЕЦ»

(6 порций)

1 $\frac{3}{4}$ стакана молока	3 столовые ложки сливочного масла
1/2 стакана кукурузной муки грубого помола	1 стакан домашнего сыра
1 чайная ложка соли	3 яичных белка
1 столовая ложка сахара	топленое масло
3 яичных желтка, слегка взбитые	

В кастрюле средних размеров вскипятить молоко. Всыпать кукурузную муку и варить до загустения при непрерывном помешивании. Добавить соль и сахар. Соединить небольшое количество молочно-кукурузной смеси с яичными желтками, а затем выложить получившуюся кашу обратно в кастрюлю и хорошо перемешать. Добавить масло и домашний сыр. Взбить белки в умеренно крепкую пену, а затем осторожно ввести в них кукурузную смесь. Выложить массу в форму для запеканки и запекать в течение 35 минут в духовке, предварительно разогретой до 190°. Сразу же подавать на стол с большим количеством топленого масла.

Хочу снова напомнить, что любовь к роскоши, если верить Сидни Омарру, является одной из характерных черт Тельца. А более роскошного десерта, пожалуй, и придумать нельзя.

ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ С ВИШНЕВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

(6 порций)

1 форма из орехового теста, выпеченная и охлажденная	$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли
1 стакан слегка размягченного ванильного мороженого	10—12 капель красного пищевого красителя
2 стакана красной кислой вишни	6 капель миндального экстракта
$\frac{1}{2}$ стакана сахара	1 столовая ложка жареного дробленого миндаля
$3\frac{1}{2}$ столовой ложки кукурузного крахмала	$\frac{1}{2}$ стакана сливок, взбитых с сахаром

В готовую форму из теста выложить мороженое, разровнять, а затем завернуть в фольгу и заморозить. Консервированные вишни откинуть на дуршлаг; сок сохранить. В кастрюле тщательно смешать сахар, крахмал и соль. Постепенно ввести сок от вишен. Варить при непрерывном помешивании, пока масса не загустеет и не станет прозрачной. Продолжая помешивать, добавить вишни, пищевой краситель и экстракт; массу охладить. Перед подачей освободить форму от фольги, выложить вишневую массу поверх мороженого, сверху посыпать миндалем. Подавать немедленно, украсив каждую порцию ложкой взбитых сливок.

ОРЕХОВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ФОРМЫ

1 стакан крошек из ванильных вафель	$\frac{1}{3}$ стакана сливочного масла, растопленного
$\frac{1}{2}$ стакана тертых ядер орехов	

Ингредиенты соединить и хорошо перемешать. Крошки выложить в форму для запекания и тщательно утрамбовать по дну и стенкам (для этого можно воспользоваться формой меньшего диаметра). Выпекать в духовке при температуре 180° в течение 8—10 минут.

В кладовке у настоящего Тельца обязательно найдутся продукты, необходимые для приготовления блюд из этого меню. И Венера будет с благосклонной улыбкой взирать на счастливиц, собравшихся за столь великолепно накрытым столом.

Мексиканский зеленый салат
Цыпленок для Второго Дома
Брюссельская капуста в масле с фундуком
Запеканка из картофеля и домашнего сыра
Райский бананово-кокосовый десерт

Окажись Телец в южных краях, где-нибудь на границе с Мексикой, ему наверняка придется по вкусу этот салат, приправленный соусом, сочетающим в себе остроту чеснока и солнечную мягкость золотистого оливкового масла — с капелькой уксуса и лимона для терпкости. Это самый настоящий зеленый салат, освежающий и бодрящий на вкус.

МЕКСИКАНСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

(6—8 порций)

- | | |
|--|--|
| 2 авокадо, порезанные ломтиками | 1 стакан оливок, фаршированных красным стручковым перцем |
| 1/2 стакана оливкового или салатного растительного масла | по 1 упаковке каждого вида овощей: свежемороженая итальянская зеленая фасоль, зеленая фасоль по-французски, зеленый горошек, побеги спаржи — сварить и откинуть на дуршлаг |
| 2 столовые ложки уксуса | 1 большой огурец, порезанный тонкими ломтиками |
| 1 зубок чеснока, разрезанный пополам | |
| 1 чайная ложка сухой горчицы | |
| 1 чайная ложка соли | |
| 1/4 чайной ложки перца | |
| соус айоли | |

Смешать для маринада: растительное масло, уксус и специи. Все это взбить или перемешать в шейкере. Авокадо, оливки и овощи сложить в салатницу. Залить маринадом и выдержать несколько часов на холоде.

СОУС АЙОЛИ (САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА)

6 зубков чеснока, растолочь	сок 1 лимона
2 яичных желтка	соль и перец по вкусу
1 стакан оливкового масла	

Взбить яичные желтки с чесноком. Продолжая взбивать при помощи вилки или проволочного венчика, медленно влить масло и лимонный сок. Добавить соль и перец по вкусу. Данного количества продуктов достаточно для получения примерно 1 стакана соуса. (Процесс аналогичен приготовлению майонеза в домашних условиях, так что для приготовления соуса можете использовать миксер.)

Итак, Телец, давайте теперь займемся цыпленком. Вам же хочется, чтобы на столе появилось уникальное блюдо, рецепт приготовления которого был бы известен только вам, и никому больше! Существует множество способов для приготовления цыпленка, но *такого* цыпленка можно отведать только у вас в гостях.

ЦЫПЛЕНОК ДЛЯ ВТОРОГО ДОМА

(6 порций)

2 стакана сметаны	1 1/2 стакана молотых кукурузных хлопьев
1 чайная ложка эстрагона	1/4 стакана (1/2 пачки) масла
1 чайная ложка тимьяна	1 стакан вареного креветочного мяса или 1 стакан консервированных мелких креветок
1/2 чайной ложки молотого чеснока	1/4 стакана спелых оливок, порезанных кубиками
1 чайная ложка паприки (болгарский перец)	
2 1/2 чайные ложки соли	
6 куриных грудок или цыпленок для жарки	

Перемешать сметану с эстрагоном, тимьяном, молотым чесноком, паприкой и солью. Куски курицы обмакнуть в сметанную смесь, а затем тщательно об-

валять в размолотых кукурузных хлопьях. В форме для выпечки распустить масло. Уложить курицу кожицей вниз и запекать в духовке при температуре 180° в течение 45 минут, затем перевернуть и оставить в духовке еще на 20 минут. В оставшуюся сметанную смесь выложить креветки и оливки. Получившимся соусом залить цыпленка за 10 минут до конца приготовления или же соус разогреть и подать отдельно. Приготовленный таким способом цыпленок может быть затем заморожен.

Предлагаю вам необычный способ приготовления для еще одного непростого овоща. Листья эстрагона, лимонный сок и фундук придают блюду пикантный вкус, что делает это блюдо незаменимым гарниром для нашего цыпленка.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В МАСЛЕ С ФУНДУКОМ

(6—8 порций)

2 упаковки брюссельской капусты	по 1/2 чайной ложки листьев эстрагона и соли
2/3 стакана дробленого и обжаренного фундука	1/4 чайной ложки перца
1/2 стакана нарезанного лука	2 столовые ложки лимонного сока
1/2 стакана сливочного масла или маргарина	зелень петрушки для украшения

Брюссельскую капусту, фундук и лук обжарить вместе со специями в сливочном масле или маргарине на среднем огне до приобретения массой светло-коричневого оттенка. Снять с огня, полить лимонным соком и перемешать.

А теперь, Телец, подошла очередь долгожданного блюда из картошки:

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ДОМАШНЕГО СЫРА

(6 порций)

6 средних картофелин, сваренных в кожуре	2 стакана домашнего сыра
3 столовые ложки лука, натертого на терке	1 стакан сметаны
1 чайная ложка соли	1 1/4 стакана измельченного сыра чеддер
1/4 чайной ложки свежемолотого перца	паприка

Очистить картофель от кожуры и нарезать кружочками; сложить в форму для запекания. Сверху положить лук, посыпать солью и перцем. Домашний сыр смешать со сметаной; получившуюся массу выложить ложкой поверх картофеля. Сверху посыпать сыром чеддер и паприкой. Запекать в духовке в течение 20 минут при температуре 150°.

Наш соблазнительный десерт, щедро пропитанный горячими соками фруктов, приносит с собой ауру тропиков. Когда я впервые приготовил и попробовал это райское блюдо, то подумал о том, что оно, наверное, слишком замечательно для простых смертных.

РАЙСКИЙ БАНАНОВО-КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ

(для каждой порции)

1 крепкий банан	1/2 столовой ложки сока лимона
1/2 столовой ложки растопленного сливочного масла или маргарина	2 столовые ложки кокосовой стружки
	апельсиновый соус

Банан очистить, разрезать вдоль на половинки и положить на дно смазанной маслом формы для запекания. Сверху тщательно смазать сливочным маслом или маргарином, затем сбрызнуть соком лимона. Посыпать

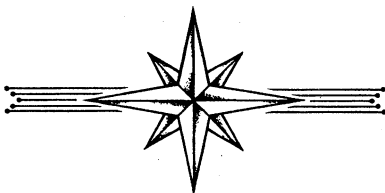
бананы кокосовой стружкой. Запекать в духовке при температуре 190° в течение 15—20 минут, или пока кокосовая стружка не подрумянится, а бананы станут мягкими и их можно будет легко проткнуть вилкой. Перед подачей на стол можно украсить ломтиками ананаса, дольками апельсина и вишнями. Подавать в горячем виде, полив горячим же апельсиновым соусом.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС

1/2 стакана сахара	2 столовые ложки сливочного масла или маргарина
1 столовая ложка кукурузного крахмала	1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры
щепотка соли	1/4 стакана апельсинового сока
щепотка корицы	1 столовая ложка лимонного сока
3/4 стакана кипятка	

В кастрюле смешать сахар, крахмал, соль и корицу. Постепенно влить воду. Довести до кипения и варить при непрерывном помешивании примерно 5 минут, или пока соус не загустеет. Добавить сливочное масло или маргарин, апельсиновую цедру, апельсиновый и лимонный сок. Снова довести до кипения. Из данного количества ингредиентов получается примерно 1 стакан готового соуса.

Итак, Телец, можете смело приступать к делу. И будьте уверены, что эти блюда создавались специально для вас, и только для вас. Желаю вам приятного аппетита!



ТРЕТИЙ ДОМ — БЛИЗНЕЦЫ

21 мая — 20 июня

Сидни Омарр о Близнецах

Близнецы являются третьим знаком зодиака, ассоциируемым с Меркурием. Если вы родились под этим знаком, то вы любознательны, любите поговорить и при этом активно жестикулируете. В кухне вы инициативны, готовы творить, экспериментировать и знаете мнение близких родственников о ваших кулинарных творениях.

Тем, кто садится за накрытый вами обеденный стол, больше запоминаются ваше остроумие и радушие, чем то, какое угощение и вино подавались к обеду. Но такое положение дел непременно изменится — если вы прислушаетесь к советам Майка Роя! Вы обожаете сюрпризы, импровизации; вам нравится объяснять гостям, как у вас возникла та или иная идея: в вашем случае выражение «пища для размышлений» утрачивает свою образность и становится буквальным.

Вы любите перемены, путешествия, разнообразие во всем; по натуре вы неутомимый исследователь. В равной степени это относится и к еде. С вами приятно находиться в одной компании. Однако вы чересчур энергичны и, хозяйничая за столом, имеете обыкнове-

ние настойчиво потчевать своих гостей многочисленными закусками. Порой вы так усердствуете в этом, что к тому времени, когда подходит очередь основного блюда, многие гости оказываются уже сыты. Так что вам следует с большей тщательностью подходить к выбору закусок, чтобы они только возбуждали аппетит, а не насыщали полностью.

Нравящаяся вам еда должна быть непременно хорошо сервирована, чтобы привлекать внимание. Ваша интуиция и природная любознательность подсказывают вам, что ваш восторг должен непременно передаться и окружающим. Вы охотно рассуждаете на самые разные темы, и поэтому, а также по некоторым другим типичным чертам вашего характера можно без труда определить, что вы родились под знаком Близнецов.

Однако, несмотря на разговорчивость, Близнецы нередко подкрепляют свои слова делом. Близнецы не мыслят себя в одиночестве. И красноречивым подтверждением тому может стать многочисленная армия поклонников актрисы Джуди Гарленд. Близнецы — ее знак, и ее полная событиями жизнь и карьера являются ярким примером проявления многих присущих вам черт. Находчивость и остроумие — типичные качества Близнецов, и еще одним примером этому может послужить успех блистательного комедийного актера Боба Хоупа, который также родился под вашим знаком.

Итак, вы деятельны и непостоянны, обладаете хорошим чувством юмора, но зачастую склонны распылять свои силы. Вы одновременно и здесь, и там, и везде — и это также имеет отношение к тем случаям, когда вам приходится оказываться в роли хозяина или хозяйки, принимающих гостей. А потому ваши кулинарные творения не должны быть чересчур сложными в приготовлении, чтобы, пока вы хлопчете на

кухне, вашим гостям не пришлось бы томиться в ожидании.

Там, где Телец флегматичен, медлителен и рассудителен, вы проворны, сообразительны и разговорчи вы. Ваши братья, сестры и другие близкие родственники составляют важную часть вашей жизни; вы любите, когда они принимают участие в ваших застольях, и это чувство взаимно.

Ваше настроение быстро меняется, и составление меню предстоящего застолья зачастую оказывается для вас задачей не из легких; вам хочется приготовить все сразу и всего понемножку. Для вас характерна двойственность натуры: одна часть вашего сознания понимает, что нужно остановиться, а другая настоятельно побуждает двигаться вперед. В своих вкусах и предпочтениях вы непостоянны, а поэтому за столом пробуете обычно понемногу «того-сего». За столом, в отличие от динамичного Овна, который стремится руководить, вы зачастую проявляете нерешительность, любите, чтобы вас уговаривали. А от основательного Тельца отличаетесь тем, что ваши планы относительно предстоящего обеда могут изменяться несколько раз.

Вы чувствуете себя хорошо в обществе Овна — и наиболее гармоничная компания для вас во время застолья будет состоять из людей, рожденных под этим знаком, а также Льва, Весов и Водолея. В компании с другими Близнецами все зависит от того, кому будет принадлежать инициатива — кто станет говорить, и кто слушать. Но несомненно, что в результате такого общения возникнут идеи новых смелых проектов и творческих замыслов, хотя беседа на кухне может оказаться поверхностной и не принести желаемого результата. А если вы задумали провести вечер в романтической обстановке, то пригласите Весы: вы склонны испытывать физическое влечение к представителям этого знака зодиака.

В обществе людей, рожденных под знаком Тельца, вы ощущаете себя так, словно они посвятили вас в некую тайну и вы стали заговорщиками. Оказавшись наедине с Тельцом, вы чувствуете себя приобщенным к некоему секретному, возможно, даже заветному знанию. Венера Тельца соединяется с вашим Меркурием, вызывая приток идей, давая вам возможность выразить словами чувства и настроения. Но во время совместной трапезы Близнецов и Тельца атмосфера, царящая за столом, может показаться несколько мрачноватой по сравнению с тем оживлением, что привносит в вашу компанию присутствие Льва. Рожденные под знаком Льва побуждают вас к оживленному разговору — особенно если речь идет о родственниках. Вам это нравится; Лев не оставляет вас равнодушным, однако в то же время он становится причиной вашей излишней активности, которая принимает форму излишней болтливости. Так что, оказавшись за столом наедине со Львом, вы оба рискуете надоесть друг другу еще до того, как будет подано горячее!

Когда вашим сотрапезником оказывается Рак, то предметом вашего интереса становится безопасность, имущество и деньги. Рак благотворно влияет на ту часть вашего гороскопа, которая связана с возможностями получения дохода. Рожденные под знаком Рака обычно склонны испытывать рядом с вами благоговейный трепет и некоторую зависть. Похоже, Рак убежден, что в вашей жизни есть некие романтические секреты, которые вы старательно скрываете от окружающих. Для того чтобы завоевать ваше расположение, Рак может сообщить вам кое-какую информацию относительно финансов, которая, возможно, окажется вам весьма полезной. Если вы хотите узнать, каким образом увеличить свои доходы, то поговорите об этом с Раком, особенно за обедом, приготовленным в соответствии с рекомендациями астрологического меню Майка Роя.

Рак любит хорошо поесть; приготовьте что-нибудь особенное из меню для Раков, или же можете подать блюда из своего собственного меню для Близнецов. Рак очень чувствителен, а ваша энергичность ему по душе. Он (или она) более консервативен и рассудителен, и с вашим Меркурием создаст атмосферу конфиденциальности. Итак, Рак даст вам возможность получить доступ к информации, которая еще не стала достоянием гласности. Вы не останетесь в долгу, приглашая собеседника отведать великолепное угощение, способное привести в восторг любого гурмана. Так что готовьте на здоровье, не забывая при этом и об астрологии, — и пусть это принесет вам выгоду!

В еде вы цените разнообразие, готовя блюда, непременно что-то отмеряете, делаете пометки и пробуете. Вы обладаете крайне развитым чувством осязания; вам нравится чувствовать то, что вы готовите, а потом едите. В этом смысле у вас много общего с Девой. Поэтому, когда вы обедаете в компании представителя этого знака, у вас возникают приятные ощущения. Девы оказывают на вас благотворное влияние, поддерживают ваши начинания и способствуют возникновению новых замыслов и идей. Между вами возникает доверие, вы чувствуете в себе талант лидера и рационализатора. Обед в обществе Девы может открыть перед вами блистательные перспективы на будущее, например побудить вас организовать собственное дело. Вы далеко не всегда соглашаетесь с идеями и предложениями Девы; однако именно она может указать вам путь более практичного развития событий. Прочитайте меню Девы — и скомбинируйте его с блюдами для Близнецов. Будьте находчивы и изобретательны, ибо именно эти ваши качества восхищают Деву.

Как я уже сказал, в отношении с женщиной, рожденной под знаком Близнецов, следует проявлять осо-

бую осторожность, ибо ей часто нравится жить за счет других людей. То же самое по большей части относится и к мужчинам-Близнецам.

Будучи Близнецом, вы *можете* заставить своих гостей восхищаться практически любым блюдом, приготовленным собственноручно вами. К готовке вы относитесь очень ответственно, стараетесь изо всех сил и очень высоко цените свои кулинарные творения. Ваш энтузиазм передается и сидящим за столом — они готовы высоко оценить ваш кулинарный талант.

Находчивости и изобретательности вам и в самом деле не занимать. К примеру, одной из ваших «слабостей» является обычная пахта, которую вы с успехом используете для приготовления блюд. Во время обзорной экскурсии по Третьему Дому под общим руководством Майка Роя вы обязательно найдете рецепт угощения из пахты, и оно наверняка станет одним из ваших коронных блюд. Салат из шинкованной капусты — особое блюдо для Близнецов; поскольку это один из символов вашего знака в области еды. Еще вам нравится пиво, пряники, а суп для вас означает гораздо больше, чем просто банальная похлебка. Он должен быть вкусен и приготовлен с выдумкой. Поэтому ваши супы нередко становятся предметом всеобщего обсуждения.

В обществе Скорпиона вы спешите внести ясность в вопросы, связанные с работой и здоровьем. Обед в компании Скорпиона расширяет ваши горизонты. Вы заинтригованы, ибо представители этого знака несут в себе нечто загадочное, мистическое — а вы обожаете всякого рода головоломки. К тому же меню Скорпиона является одним из самых изысканных. Вы *учитесь* у Скорпиона.

Кстати, Близнецы, садясь за обеденный стол, старайтесь расслабиться и держаться непринужденно. Вы слишком озабочены делами и тем, что происхо-

дит вокруг вас. Вы также склонны анализировать черты характера и личные качества гостей, своих соседей по столу, а также (если вы сами гость) хозяйина, хозяйки, друзей, партнеров. Со стороны может показаться, что вы совершенно спокойны, но в это время в вашем мозгу происходит напряженная работа мысли. Неугомонные Близнецы, вы норовите все обдумать наперед и постичь суть чужих намерений. Вам мало просто знать, как готовится то или иное блюдо — помимо этого вы хотите узнать и *почему* его следует готовить именно так, а не иначе. Вы обожаете красиво разложенный гарнир, всякого рода украшения — и никак не можете удержаться от соблазна попробовать все это на вкус!

Разного рода слухи, пересуды — ваша излюбленная тема для разговоров. Обед в молчании, в непринужденной обстановке не для вас. Так что ради собственного же блага постарайтесь долго не рассиживаться. Однако эта рекомендация вовсе не означает, что вы должны сидеть, сосредоточенно уткнувшись в свою тарелку.

Вы — душа компании, особенно если эта компания собирается за обеденным столом. А когда в нее входит и Стрелец, то его присутствие словно придает вам еще больше обаяния. В компании Стрельцов вы остро ощущаете собственную сексуальную привлекательность. Здесь просматривается явное взаимное влечение; хотя зачастую предметом разговора могут становиться контракты, партнерства, а не брак. И все же у вас много общего. Но если вы предпочитаете во всеуслышание высказывать свои идеи, то Стрелец склонен пофилософствовать, а вместе это дает надежное равновесие. Ваши два знака — Близнецы и Стрелец — являются противоположностями по отношению друг к другу, но между вами существует взаимная симпатия и взаимное притяжение.

Козерог не любит вступать в споры, но именно это вы принимаете как вызов. Вы осознанно заводите разговор на такие темы, которые заставили бы Козерога сомневаться, высказывать свое мнение, задавать наводящие вопросы. Оказавшись в одной компании с Козерогом, вы норовите превзойти самого себя по части красноречия, в пух и прах разгромить существующую точку зрения по тому или иному вопросу, чтобы затем выстроить на этом месте свою собственную теорию. Когда вы говорите, Козерог обычно слушает молча. Но не исключено, что еще до того, как обед будет закончен, вам удастся вытащить рожденного под этим знаком из его (или ее) скорлупы. Что же до предмета разговора, то беседа может вестись о чем-либо абстрактном, например, о необычных способностях человеческой психики или же о чем-то вполне конкретном — например, о наследстве. Задавайте вопросы Козерогу: ваш интерес к его персоне будет ему весьма приятен. Дайте ему почувствовать, что вы на его стороне и действуете с самыми добрыми намерениями. И если вам удастся завоевать расположение Козерога, вы никогда не станете жалеть о том, что пригласили его на обед.

Классический Водолей тоже желанный гость за вашим столом; похоже, Водолей с пониманием относится к вашей расторопности, неугомонности и тяге к разнообразию, выражающейся в стремлении попробовать всего понемножку. Водолей возбуждает любопытство, а в вашем случае любознательность можно считать стилем жизни. Водолей пробуждает в вас интерес к дальним странам; оказавшись в одной компании с ним, вы с удовольствием лакомитесь заморскими деликатесами. При этом предметом застольной беседы чаще всего становятся иностранные языки, реклама, книжные новинки. В этих дискуссиях есть место и для рассуждений на религиозные и философские темы.

Водолей является гармоничным знаком по отношению к Близнецам, и когда вы встречаетесь за обедом, то получаете обоюдное удовольствие. Ваша проблема, Близнецы, в том, что за столом вы склонны уделять больше внимания разговорам, чем непосредственно еде. Так что ради своего же собственного блага постарайтесь сделать этот процесс более гармоничным.

Вы так умело поддерживаете беседу за столом, что обед в вашем обществе — просто удовольствие. При условии, что ваши сотрапезники не относятся к еде как к чему-то второстепенному. Примите это к сведению и впредь обдуманно подходите к выбору гостей. Лучше воздержаться от приглашения тех, для кого еда является лишь средством поддержания жизнедеятельности организма. Вы человек интеллектуального склада, ваша стихия — воздух, и хорошая беседа не менее важна для вас, чем основное блюдо.

Вы активны, общительны и умеете произвести впечатление на окружающих. Если же вы устраиваете застолье, то обязательно стремитесь внести в него элемент новизны. Подаваемые вами блюда обязательно должны быть необычными и вызывать интерес — вы получаете необычайное удовольствие тогда, когда вас о чем-то спрашивают или же когда вам предоставляется возможность задать свои вопросы окружающим. Вы разносторонняя натура, а поэтому и ваше меню также должно отличаться разнообразием.

Когда вы обедаете в обществе Рыб, то разговор зачастую заходит о возможностях карьерного роста. Нептун Рыб в соединении с вашим Меркурием воздействует на вас подобно интеллектуальному допингу. Конечно, между вами и Рыбами много различий, но в смысле практичности вы все же походите друг на друга. Ваши желания совпадают; так что замечательно, если ваш начальник, рожденный под знаком Рыб, примет ваше приглашение на обед.

Рыб завораживает ловкость ваших рук, то, как вы умеете, держа тарелку в одной руке, другой делать что-то еще. Рыбам так же, как и вам, присуща некоторая двойственность — и они с пониманием относятся к вашему любопытству и восхищаются вашей энергией. Так помогите же Рыбам преодолеть застенчивость, а Козерогу — скрытность, и к тому времени, как обед подойдет к концу, обычно молчаливые Рыбы или сдержанный Козерог могут стать очень интересными собеседниками!

Близнецы уделяют большое внимание рукам. И вы, выражая свое благоговейное уважение к хорошему застолью, стремитесь предусмотреть решительно все, включая даже специальные чашки для споласкивания рук после десерта. Вы также склонны отдавать предпочтение салфеткам необычных расцветок. Столовое серебро помогает вам настроиться на нужный лад и задать общий тон разговору за обедом. Активное использование в процессе готовки разнообразных приспособлений и кухонной утвари является для вас такой же необходимостью, какой для знаков Воды (Рака, Скорпиона, Рыб) является коктейль, предвещающий обед.

Однако зачастую ваша привычка давать волю рукам способна стать причиной для обид и даже поводом для ревности. Даже простое прикосновение к руке когонибудь из гостей может быть превратно истолковано его или ее супругой, супругом, спутницей или спутником: Вам же просто хочется прикоснуться к окружающим вас людям — это дает вам ощущение тепла. Для Близнецов и большинства представителей других знаков подобный жест является выражением надежности, безопасности.

Я даже более чем уверен, что вы будете первым из всех зодиакальных знаков, кто решится на эксперименты с меню, предлагаемыми в этой книге Майком Роем.

Говоря об этом, я вовсе не имею в виду только те блюда, что были созданы специально для вашего знака; вероятнее всего, вы попробуете приготовить что-нибудь из меню Водолея — а потом, может быть, очередь дойдет и до Весов. Вы также постараетесь проверить на практике утверждения, высказанные мной относительно вашего взаимодействия с другими знаками. Уж такая у вас натура, Близнецы: вы одержимы безграничным любопытством и неутолимой жаждой больше узнать, попробовать, испытать на собственном опыте, выяснить, поэкспериментировать с самыми различными продуктами и способами их приготовления. В этом смысле, безусловно, вам будет интересно ознакомиться с меню Стрельца, в котором преобладают экзотические, заграничные блюда. И не забывайте, что обед в компании Стрельца может — при прочих равных условиях — привести к браку, или, по крайней мере, к длительным, устойчивым отношениям.

Вам доставляет удовольствие читать и изучать кулинарные рецепты. Живой интерес с вашей стороны вызывают различные составные части, входящие в то или иное блюдо. Вам даже нравится просто читать названия продуктов. И все же вам следует умерить свой пыл, запастись терпением и постараться поменьше суетиться. Вашим кулинарным творениям это пойдет лишь на пользу.

Вы обладаете хорошим аппетитом, но предпочитаете есть понемногу, хоть и часто. Телец же предпочитает, чтобы обед был сытным, основательным. Так что в этом смысле вам и Тельцу есть чему поучиться друг у друга.

Запомните вот что: обед в вашем обществе можно считать своего рода приключением, гарантирующим весь спектр эмоций. Возможно, окружающие и не считают вас величайшим кулинаром всех времен, но, оказавшись с вами за одним столом, они наверняка захо-

тят изменить свое мнение. К тому же вы обладаете отменным чувством юмора, а значит, на вашей кухне неизменно царит атмосфера непринужденного веселья. Но ведь смех — это еще и замечательная приправа к любому блюду!

Итак, Близнецы, изучите свое меню и начинайте экспериментировать. Вам это понравится.

Майк Рой о Близнецах

Судя по описанию, данному Близнецам Сидни Омарром, я оказался лицом к лицу с одним из самых сложных знаков зодиака. Для человека, родившегося под знаком Близнецов, не имеет значения изысканность еды. Его планета Меркурий, и он наслаждается обществом окружающих его людей. Однако он любит новизну и разнообразие. Помимо всего прочего, это еще и весьма разносторонняя натура. Однако он не любит подолгу торчать на кухне, предпочитая подольше посидеть с гостями, поговорить с ними на разные темы. И все же задача хорошего повара в том, чтобы угодить даже столь сложному клиенту. Искренне надеюсь, что вам придутся по душе предложенные мной блюда.

Если же вы принимаете Близнецов у себя в гостях, то и здесь вам нужно призвать на помощь всю свою выдумку и фантазию. Постарайтесь подать блюдо, которое вызовет у него аппетит — и, возможно, подвигнет его к тому, чтобы сделать еду предметом застольного разговора. Продумайте все хорошенько — и вы убедитесь сами, что это вовсе не так уж и сложно.

Вы, Близнецы, любите помечтать о том, какие диковинки принесет будущее на полки вашего холодильника. Несомненно, там будут *квадратные помидоры*, специально созданные для того, чтобы их было легче

собирать и перевозить. Там будет бифштекс, выращенный из одной бактерии. И он не только станет обладать вкусом и запахом мяса, но и будет формой и консистенцией как две капли воды похож на настоящий кусок мяса, вырезанный из филейной части молодого бычка. Наш рацион станет научно обоснованным, а содержание питательных веществ в продуктах четко сбалансированным.

Хочу успокоить вас относительно по крайней мере одного из аспектов этой проблемы. Вот что сказал профессор Джон Юдкин, занимающий должность специалиста в области здорового питания лондонского «Куин Элизабет-Колледж» во время своего выступления на международной конференции врачей-диетологов: «Вопреки распространенному мнению о том, что рано или поздно мы все-таки придем к тому, что пища повсеместно будет заменена пилюлями и таблетками, на самом деле человечество не откажется от еды, требующей обязательной сервировки в виде тарелки, ножа, вилки и ложки. Количество протеина, жира и гидрокарбоната, ежедневно необходимого нашему организму, вместе со всеми витаминами и микроэлементами по весу составляет примерно один фунт¹... Или около сотни больших пилюль, и я очень сомневаюсь, что это именно то, о чем мечтают люди, когда стремятся представить пищу в такой форме. Наоборот, теперь уже не остается никаких сомнений в том, что люди станут есть только ту пищу, которая будет вкусна для них, — те блюда, на которые приятно посмотреть, обладающие приятным запахом, привлекательные на вкус».

Так что, Близнецы, можете ликовать!

Изменения коснутся не только содержимого наших кладовых, но и кухонь. Скоро бытовая кухонная техника будет представлять собой встроенную комбина-

цию морозильника и холодильника с выдвигающимися ящиками, в каждом из которых поддерживается особый температурный режим, необходимый для хранения различных продуктов, и все это будет оснащено устройством автоматической разморозки. Содержимое кладовой станет более экзотичным. Там будут сложены пласты сублимированного кетчупа, соуса для барбекю, подливок различных видов, заправки для приготовления солений и сиропа — все это полностью готовое к употреблению, остается лишь добавить воды. Запас продуктов на целый год будет занимать относительно немного места, и его можно будет хранить без холодильника, при комнатной температуре.

Мы только начали мечтать о том, какой будет еда в недалеком будущем, а вы, Близнецы, включите свое воображение и думайте о ней, пока будете готовить блюда из своего меню. Будущее начинается уже сегодня, и, возможно, вы ускорите эти перемены.

Суп «Близнецы»

Креветки «Флер-де-Ли»

Брокколи по-праздничному

Небесный хлебец

Персиковый пряник «Перевертыш»

В связи с тем, что холодные супы считаются у нас более или менее новым видом закуски, суп «Близнецы» вполне подходит для начала разговора.

СУП «БЛИЗНЕЦЫ»

(6—8 порций)

3 авокадо

3 стакана куриного бульона

1 1/2 огурца, очищенного от кожуры и нарезанного ломтиками

3/4 стакана сметаны

3 столовые ложки лимонного сока

1 1/2 чайной ложки соли

немного острого соуса к мясным блюдам «Табаско»

3 больших помидора, очищенные от кожуры и нарезанные кубиками

Авокадо протереть со всеми остальными ингредиентами, кроме помидоров. Хорошо охладить, а затем украсить кусочками помидора.

Человека всегда завораживали секреты бездонных морских глубин. И морепродукты все чаще и чаще появляются на нашем столе. Смелый повар способен в полной мере проявить свою изобретательность и творческие наклонности, предлагая гостям оригинальное блюдо из даров моря, приготовленное лишь по ему одному известному рецепту. К тому же необыкновенные истории об отважных моряках и кораблях, бороздящих морские просторы, также являются одной из любимых Близнецами тем.

КРЕВЕТКИ «ФЛЕР-ДЕ-ЛИ»

(6—8 порций)

900 г креветок

1/4 стакана сливочного масла

1 столовая ложка мелко нарезанного чеснока

2 стакана сухого белого вина

2 стакана жирных сливок

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки белого перца

3 столовые ложки кукурузного крахмала

1/2 стакана воды

мелко порезанный лук-резанец

Тщательно очистить креветки сверху и изнутри и разрезать каждую вдоль пополам. В сотейнике растопить и довести до кипения сливочное масло. Выложить в него креветки, чеснок и обжаривать примерно 3 минуты. Добавить вино, соль и перец, довести до кипения и проварить в течение 5 минут. Ввести сливки и варить на медленном огне 30 минут. Крахмал размешать с водой и вылить в сотейник, непрерывно по-

мешивая до тех пор, пока масса не загустеет. Переложить на разогретое сервировочное блюдо и посыпать мелко порезанным луком.

А это новый способ приготовления любимого всеми овоща, одно только упоминание о котором заставит Близнецов поспешить к столу.

БРОККОЛИ ПО-ПРАЗДНИЧНОМУ

(6 порций)

- | | |
|---|--|
| 2 столовые ложки сливочного масла | $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли |
| 2 столовые ложки лука, пропущенного через мясорубку | немного кайеннского (красного стручкового) перца |
| 1 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны | 2 упаковки свежемороженой брокколи — сварить до мягкости, воду слить |
| 2 чайные ложки сахара | $\frac{1}{3}$ стакана дробленых ядер ореха кешью |
| 1 чайная ложка белого уксуса | |
| $\frac{1}{2}$ чайной ложки мака | |
| $\frac{1}{2}$ чайной ложки паприки | |

В небольшой кастрюле растопить сливочное масло и слегка обжарить в нем лук. Снять с огня, добавить сметану, сахар, уксус, мак, паприку, соль и кайеннский перец. Все хорошо перемешать. Брокколи выложить на подогретое сервировочное блюдо и залить сметанным соусом. Сверху посыпать орехами и подавать на стол. Если блюдо подается не сразу, то перед подачей сметанный соус следует разогреть.

А вот еще один необычный рецепт, гарантирующий вам отличный результат.

НЕБЕСНЫЙ ХЛЕБЕЦ

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ стакана пахты | 2 столовые ложки сахара |
| 1 яйцо | 1 стакан тертого швейцарского сыра |
| 3 стакана сухой бисквитной смеси | |

1 стакан порезанных оливок, фаршированных красным перцем, без жидкости $\frac{3}{4}$ стакана дробленых ядер грецких орехов (по желанию)

Соединить пахту, яйцо, сухую бисквитную смесь и сахар и взбивать в течение 1 минуты, чтобы масса стала однородной. Затем добавить тертый сыр, оливки, грецкие орехи и все осторожно перемешать. Выложить в хорошо смазанную маслом форму для выпечки хлеба. Выпекать в умеренно (до 180°) разогретой духовке в течение 50—55 минут. (Обычно в процессе выпечки на верхней корке буханки появляется трещина.) Дать остыть в течение 5 минут, прежде чем вынуть из формы. Затем положить на проволочную сетку для дальнейшего охлаждения.

А теперь для Блинецов наступает поистине решающий момент. Вот рецепт десерта, который придется настолько по вкусу представителю этого знака, что он лишится дара речи и перестанет разговаривать даже сам с собой. (Конечно, для этого меню такой десерт явно великоват: его получается на 8—10 порций, но вы наверняка будете рады тому, что его хватило на всех и даже можно попросить добавки.)

ПЕРСИКОВЫЙ ПРЯНИК «ПЕРЕВЕРТЫШ»

2 банки персиков, порезанных ломтиками	2 стакана муки
1 стакан сливочного масла	1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря
1 стакан коричневого сахара	1 чайная ложка мускатного ореха
2 столовые ложки неконцентрированного кукурузного сиропа	1 чайная ложка соды для выпечки
половинки вишен в ликере (сироп слить)	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
половинки ядер ореха пекан (можно заменить на грецкие)	$\frac{1}{2}$ стакана черной патоки
$\frac{1}{2}$ стакана дробленых ядер ореха пекан	$\frac{1}{2}$ стакана кипятка
1 стакан сахара	2 яйца
	1 чайная ложка тертой лимонной цедры
	взбитые сливки (по желанию)

Персики разложить на бумажной салфетке, чтобы удалить избыточную влагу. $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла распустить в широкой чугунной кастрюле. Добавить сахар и кукурузный сироп. Варить на среднем огне при непрерывном помешивании, пока масса не станет однородной. Дать остыть. Теперь выложить дно по кругу кусочками персика, чтобы они покрыли как можно большую поверхность. Оставшееся свободное пространство между ними заполнить вишнями и половинками ореха. Сверху посыпать дроблеными орехами. В отдельной посуде тщательно взбить $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла с 1 стаканом сахара до кремообразной консистенции. Дважды просеять муку, имбирь, мускатный орех, соду и соль. В отдельной миске развести патоку кипящей водой. В масляно-сахарный крем по одному вбить яйца, каждый раз тщательно взбивая. Добавить для аромата тертую лимонную цедру. Сухие ингредиенты по очереди соединить с патокой. Распределить массу равномерно в кастрюле. Выпекать в умеренно нагретой (180°) духовке около полутора часов. Слегка остудить. При помощи деревянной лопатки отделить края пряника от формы и перевернуть на блюдо. Подавать в холодном или горячем виде со взбитыми сливками.

А вот и еще одно меню, которое тоже наверняка вам, Близнецы, придется по вкусу.

Небесный салат из груш
 Телячьи отбивные в сыре пармезан
 Грибы «Романов»
 Хрустящая кукурузная лепешка
 Рисовый пудинг по-деревенски

Свежие, хрустящие груши великолепно подойдут для приготовления этого освежающего салата.

НЕБЕСНЫЙ САЛАТ ИЗ ГРУШ

(6 порций)

3 свежие груши	1 упаковка свежемороженой малины
1 банка консервированного ананаса, порезанного кусочками	крепкие листья зеленого салата
	салатная заправка из домашнего сыра

Очистить зрелые груши, затем разрезать пополам и удалить сердцевину. Кусочки ананаса откинуть на дуршлаг, а в оставшийся сироп погрузить груши, надрезанной стороной вниз. Малине дать оттаять, дать жидкости стечь. $\frac{1}{2}$ стакана малины отложить для приготовления заправки. Красиво разложить фрукты на листьях зеленого салата. Подавать с заправкой из домашнего сыра.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА

1 стакан кремообразного домашнего сыра	$\frac{1}{2}$ стакана сметаны
$\frac{1}{2}$ стакана откинутой на дуршлаг малины	$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли
	1 столовая ложка лимонного сока

Все смешать и хорошо охладить. Получается $1\frac{1}{2}$ стакана заправки.

Иногда на первый взгляд простой рецепт оказывается самым удачным. Сочетание сыра пармезан, лука-резанца и вина придает этому блюду поистине бесподобный вкус.

ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ В СЫРЕ ПАРМЕЗАН

(6 порций)

6 телячьих отбивных	2 яйца, слегка взбитые
соль и перец	$\frac{1}{2}$ стакана плюс еще 2 столовые ложки тертого сыра пармезан
мука	

2 1/2 столовой ложки сливочно-
го масла
3/4 стакана белого столового
вина

1 1/2 столовой ложки мелко ре-
занного лука-резанца

Надрезать жир по краям отбивных, посыпать солью и перцем, обвалить в муке. Обмакнуть в яйцо, затем обвалить в сыре; слегка обжарить в сливочном масле. Добавить вино и лук; закрыть крышкой и тушить на медленном огне, пока мясо не станет мягким, а вино практически не выпарится. Перед подачей на стол посыпать зеленым луком.

А вот совсем другой рецепт. И в нашем доме он пользуется такой любовью всех членов семьи, что мы часто подаем это на ужин в качестве основного блюда. (А к нему еще предлагаем и зеленый салат, а также горячий французский дрожжевой хлеб.)

ГРИБЫ «РОМАНОВ»

(6 порций)

600 г грибов
1/2 стакана сливочного масла
1/2 чайной ложки соли
перец по вкусу
1 столовая ложка лимонного
сока

1 стакан сметаны
3 столовые ложки рубленой зе-
лени укропа
небольшая щепотка мускатного
ореха
обжаренные хлебные крошки

У грибов обрезать ножки, а шляпки тщательно перемыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В сковороде распустить сливочное масло, выложить грибы, посолить, поперчить, добавить лимонный сок и слегка обжарить, чтобы грибы приобрели коричневатый оттенок. Снять сковороду с огня и ввести сметану (которую следует заблаговременно вынуть из холодильника, чтобы она стала комнатной температуры), зелень укропа и мускатный орех. Вылить в форму для запекания, сверху

посыпать обжаренными в масле хлебными крошками и подавать на стол. (Если блюдо подается не сразу, то для того, чтобы оно не остыло, форму с грибами можно поставить в слегка разогретую духовку.)

Как вы, наверное, уже поняли, мне нравится время от времени перебирать старые рецепты. Взять, например, вот этот (я сам неоднократно пробовал его и должен признать, что он того стоит).

ХРУСТЯЩАЯ КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА

$\frac{3}{4}$ стакана соленого свиного шпига, порезанного мелкими кубиками	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соды
2 стакана кукурузной муки (если есть возможность, то лучше взять муку тонкого помола)	1 чайная ложка соли
$1\frac{1}{2}$ чайной ложки пекарского порошка	2 яйца, хорошо взбитые
	1 стакан пахты
	2 столовые ложки жира, оставшегося от поджаривания соленого свиного шпига

Шпиг поджарить на медленном огне до коричневого цвета. Отделить шкварки от жира, сохранив и то и другое. Просеять кукурузную муку, пекарский порошок, соду и соль. Соединить яйца с пахтой и жиром, а затем смешать с мучной смесью. Туда же положить и шкварки. Полученное тесто выложить пластом на дно хорошо смазанной формы для выпечки и выпекать в духовке, предварительно разогретой до 205° в течение 25—30 минут.

Взявшись за хорошее дело, не останавливайтесь на полпути. Сколько себя помню, этот десерт не сходил у нас со стола. Моя мать, кстати, тоже Близнецы по гороскопу, всегда говорила, что это ее любимое лакомство. И если она была такого высокого мнения об этом блюде, то и вам оно наверняка понравится.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

(6—8 порций)

1/2 стакана обычного белого риса	1 банка неразбавленного концентрированного молока
1/4 чайной ложки соли	3 стакана молока
1/2 стакана меда	немного ванили
	мускатный орех

В смазанной сливочным маслом форме для выпечки смешать сырой рис, соль, мед, молоко и ваниль. Сверху посыпать мускатным орехом. Запекать, не закрывая крышкой, на медленном огне при 150° в течение двух с половиной часов, время от времени помешивая вилок, чтобы не дать рису осесть на дно. Последние полчаса запекания пудинг не перемешивать.

Примечание. В течение последнего часа выпечки в пудинг можно добавить 1/2 стакана промытого изюма без косточек или нарезанные кубиками финики.

А вот и еще одно меню для воздушного знака Близнецов:

Воздушный салат из шинкованной капусты
 Запеканка с лососем и зелеными оливками
 Баклажаны «Пармезан»
 Луковый хлебец «Швейцарский»
 Груши в сливочно-мятном соусе

С салатом из шинкованной капусты все ясно и понятно, просто нужно смешать ингредиенты в определенной пропорции, и успех у Близнецов обеспечен.

ВОЗДУШНЫЙ САЛАТ ИЗ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ

(6—8 порций)

1 1/2 кг капусты, нашинковать	1/4 чайной ложки семян сельдерея
1 морковь, мелко порезать или натереть на терке	1/4 чайной ложки белого перца

$\frac{1}{2}$ стакана размятой мякоти ананаса, сок слить	1 столовая ложка сахара заправка
--	-------------------------------------

Нашиңкованную капусту и морковь залить ледяной водой и выдержать 15 минут. Откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Добавить остальные ингредиенты и осторожно перемешать. Затем полить заправкой и снова перемешать.

ЗАПРАВКА

1 стакан сметаны	1 или больше чайных ложек сахара
1 столовая ложка винного уксуса	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
2 столовые ложки сока ананаса	

Думаю, будет справедливо заметить, что запеканки являются одним из основных блюд американской семейной кухни. Не сомневаюсь, что вы, Близнецы, обязательно захотите порадовать этим лакомством не только свою семью, но и друзей.

ЗАПЕКАНКА С ЛОСОСЕМ И ЗЕЛЕНЫМИ ОЛИВКАМИ

(6 порций)

2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука	$\frac{1}{2}$ стакана зеленых оливок с удаленной косточкой и порезанных кубиками
$\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла	2 чайные ложки зелени укропа
1 банка консервированного лосося	3 столовые ложки хлебных крошек, перемешанных со сливочным маслом
$\frac{1}{4}$ стакана муки	
свежемолотый перец и соль	
1 $\frac{1}{2}$ стакана (приблизительно) нежирных сливок	

Обжарить зеленый лук в масле до мягкости. С рыбных консервов слить сок, но не выливать. В сковороду, в которой жарился лук, всыпать муку, добавить пару щепоток перца, а затем сок от рыбных консер-

вов, смешанный с достаточным количеством нежирных сливок, чтобы в результате получилось 2 стакана жидкости. Варить при непрерывном помешивании, пока масса не станет однородной и не загустеет. Добавить оливки, зелень укропа и снять пробу, чтобы при необходимости добавить соли. Лосось освободить от кожи, разломать на большие кусочки и сложить в форму для запеканки. Залить соусом, перемешать два или три раза вилкой и посыпать сверху хлебными крошками, смешанными со сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 205° в течение 15 минут, или пока не подрумянится.

А вот и подходящее овощное блюдо, которое может готовиться в духовке одновременно с этой запеканкой. А если у вас от него что-то останется, то поставьте его в холодильник, чтобы подать на следующий день в качестве салата, приправив небольшим количеством оливкового масла и винного уксуса.

БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕЗАН»

(6 порций)

1 большой баклажан	2 стакана домашнего сыра
соль и перец	$\frac{1}{4}$ стакана хлебных крошек,
$\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла	перемешанных со сливочным
1 стакан соуса для пиццы	маслом
$\frac{1}{3}$ стакана тертого сыра пармезан	

Баклажан очистить от кожуры и нарезать ломтиками, толщиной в сантиметр; посыпать солью и перцем. В кастрюле распустить сливочное масло; слегка обжарить ломтики баклажана с обеих сторон до приобретения ими коричневатого оттенка. В форму для запеканки выложить слой из половины ломтиков баклажана, половины соуса для пиццы и полпорции тертого сыра

пармезан. Сверху положить 1 стакан домашнего сыра. Затем снова повторить слои в том же порядке, закончив слоем домашнего сыра, поверх которого высыпать хлебные крошки. Выпекать в духовке в течение 30 минут при температуре 165°.

А если хотите порадовать себя и гостей необычным хлебом, то вам, несомненно, пригодится этот рецепт.

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБЕЦ «ШВЕЙЦАРСКИЙ»

(6 порций)

1 буханка французского дрожжевого хлеба	$\frac{1}{2}$ стакана мелко рубленного лука
230 г тертого швейцарского сыра	$\frac{1}{3}$ стакана майонеза
	1 столовая ложка молока

Смешать все ингредиенты, кроме хлеба. Ломтики хлеба намазать получившейся массой. Держать в горячей духовке, пока сыр не расплавится и не появятся пузырьки.

Холодный и хрустящий, политый бодрящим соусом, этот десерт непременно привлечет к себе внимание даже самых разговорчивых Блинецов.

ГРУШИ В СЛИВОЧНО-МЯТНОМ СОУСЕ

(6 порций)

6 груш, разрезанные пополам, с удаленной сердцевинной
6 тарелочек из листьев салата-латука
сливочно-мятный соус

На каждую тарелочку из салатного листа положить по две половинки груши. Сверху на каждую порцию выложить $\frac{1}{4}$ стакана сливочно-мятного соуса.

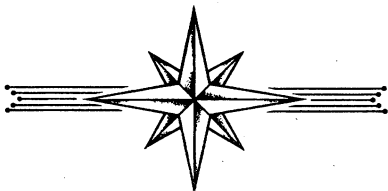
СЛИВОЧНО-МЯТНЫЙ СОУС

1 яйцо
 $\frac{1}{2}$ стакана кондитерского сахара
 $\frac{1}{2}$ стакана сливок для взбивания

2 чайные ложки зеленого мятного крема или $\frac{1}{4}$ чайной ложки чистого мятного экстракта и 2 капли зеленого пищевого красителя

Яйцо хорошо взбить; постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать до получения однородной массы. Сливки взбить в крепкую пену и добавить ментоловый крем или мятный экстракт и пищевой краситель. Соединить сливочную смесь с яйцом и снова хорошо взбить. Секрет успеха этого рецепта заложен именно в тщательном взбивании. Соус может храниться в холодильнике в течение нескольких часов. Из данного количества продуктов получается полтора стакана готового соуса.

Итак, Близнецы, принимайтесь за дело и помните о будущем. Здесь вы найдете достаточно рецептов, чтобы обеспечить себе занятие на довольно долгое время.



ЧЕТВЕРТЫЙ ДОМ — РАК

21 июня — 22 июля

Сидни Омарр о Раке

Вот и дошла очередь до Рака, знака Майка Роя. Водный знак Четвертого Дома Рак имеет непосредственно отношение к еде и процессу ее приготовления. Если вы родились под этим знаком, то запустение на кухне вам не грозит. Вы обожаете поесть; хороший обед служит для вас источником вдохновения. Вы подмечаете малейшие нюансы приготовления тех или иных блюд. А составление меню доставляет вам огромное удовольствие. При Солнце, находящемся в Раке, и при благоприятном расположении других планет (особенно во Втором и Восьмом Домах) вы можете зарабатывать неплохие деньги на еде, например торгуя овощами. Многие знаменитые повара также были рождены под вашим знаком. Раки очень впечатлительны, чувствительны. Они стремятся к стабильности и могут накопить состояние! А когда цель достигнута, Рак становится гурманом, настоящим виртуозом от кулинарии. Предпочтение отдается надежной, испытанной кухонной утвари. Всякие там ультрасовременные новшества

и новинки не для вас. А уж если вы приглашаете кого-нибудь к себе на обед, то неизменно устраиваете из этого настоящий праздник. Раки не привыкли останавливаться на полпути — или застолье по полной программе, или никаких гостей.

Присмотритесь получше к недавно вступившим в брак парам Раков. Несмотря на размер банковского счета — даже при скромной обстановке, кухня в доме оборудована по всем правилам, а время завтрака, обеда и ужина соблюдается неукоснительно. Все члены семьи собираются вместе за одним столом, и это укрепляет семейные узы — во всяком случае, так утверждает Рак.

Еда для вас означает равновесие. За обеденным столом утихают споры, улаживаются разногласия: Это прекрасно и помогает покончить с сомнениями. Еда для вас — это не только основа жизни, но и удовольствие, она сытна и вместе с тем изысканна, она есть воплощение дома и очага. Еще она означает согласие, примирение, являясь связующим звеном в семье и служа для укрепления родственных уз.

Рак, как и Весы, любит красоту, зрелищность, поэтому важную роль играют скатерть, предметы сервировки, различные украшения и общий привлекательный вид стола. Застолье для вас — это неизменно праздник; это означает сбор всего семейного клана, «преломление хлеба» в самом лучшем смысле. Ваш знак находится под влиянием Луны; так что во время дней новолуния или полнолуния советую вам испробовать одно из особых меню Майка Роя, составленных им специально для Рака.

Овен любит быть руководителем. Вы же, Рак, относитесь к окружающим по-родительски; вы стремитесь защитить свою семью, а заодно и семейную трапезу. Вы берете остальных под свое крыло. Дева уделяет большое внимание витаминам, минеральным

веществам и здоровью вообще; вы же больше беспокоитесь о том, чтобы гости не ушли голодными. Стол благодаря вашим усилиям может ломиться от угощения. «Побольше» — ваше ключевое слово. Составление меню обеда и готовка вам не в тягость, а в радость. Ваш знак самым непосредственным образом связан с едой, застольем и удовольствием, получаемым от хорошего обеда в кругу семьи и близких людей.

Итак, вы отличный хозяин или хозяйка и неплохо разбираетесь в ресторанах и особенностях их кухни. Но истинное наслаждение вы получаете, лишь создавая свою собственную атмосферу праздника, колдуя у плиты над собственными оригинальными блюдами. Для Раков характерно романтическое отношение к еде. Угощение не является для вас обычным приложением к вечеринке; в каждом случае оно особое и часто связано с любовными переживаниями.

Скорпион может считаться идеальной компанией для вас, если речь заходит о розах и лунном свете. Рожденные под этим знаком настраивают Раков на романтический лад. В обществе Скорпиона вам уютно и спокойно, потому что вы чувствуете, что партнер отвечает вам тем же. Вы романтичны, а Скорпион настойчив; так что ваш обед в компании друг друга можно считать перспективной комбинацией.

Не менее важным фактором в ваших кулинарно-гастрономических пристрастиях следует считать умеренность. Вы наслаждаетесь жизнью. Но поймите же, Рак, что всему есть предел. И не верьте тем, кто утверждает, что якобы кашу маслом не испортишь. Испортишь, и еще как.

Вам нравятся супы и блюда, требующие варки — жидкость играет важную роль в вашей жизни. Вы не из тех, кто привык голодным вставать из-за стола, и хотите испытать от еды чувство удовлетворения.

Символом благосостояния и процветания для Рака является накрытый стол. Вы прирожденный повар, наставник, мать и отец в одном лице; вы — защитник, и полные закрома в вашем понимании являются неотъемлемой частью жизни. Те, кто принимает ваши приглашения на обед, имеют обыкновение приходиться к вам в гости натошак; статус гостя гарантирует приглашенным удовлетворение любого, даже самого зверского аппетита.

Вы щедры и радушны, однако вам доставляет удовольствие чувствовать, что вы опекаете окружающих, направляете их действия в нужное русло. Ваш покровительственный тон нередко вызывает раздражение. Так что нет ничего удивительного в том, что близкие вам люди, особенно члены вашей семьи пытаются воспротивиться и оградить себя от вашей заботы. Вы должны научиться считаться с мнением других, уметь вовремя ослабить поводья, а иногда позволять и другим проявить инициативу.

К вашему сведению, Рак, мне прекрасно известно о том, что вы тайно мните себя лучшим из поваров и что вас одолевает желание приготовить что-нибудь очень вкусное, необычное. Но только не следует обольщать себя тем, что окружающие тоже будут всегда согласны с вами. Например, Овен может предложить внести изменения в некоторые из ваших рецептов. А Дева, возможно, выскажет критические замечания и даст советы по устранению недостатков. Так что пусть это не испортит вашего праздничного настроения. Будьте приветливы и гостеприимны, и увидите сами, что, словно по волшебству, комплименты в ваш адрес со стороны гостей будут слышаться все чаще и чаще.

Вы любите экспериментировать и захотите разнообразить свое меню. Так что вам понравятся и те блюда, которые Майк Рой предлагает для других знаков.

Вы также обязательно привнесете что-то новое и в рецепты, подобранные Майком Роем специально для Рака. Еда для вас — это увлекательное приключение, важное событие, праздник — вы обожаете, когда за столом собирается компания, в особенности если это члены вашей семьи. Вместе с тем вы практичны. Если кто-то пожалуется на то, что поданный суп слишком горячий, вы, скорее всего, не задумываясь отпарируете: «Так ведь варился-то он на огне!»

Вы любите, чтобы необходимые для готовки исходные продукты были у вас на кухне всегда и в достаточном количестве. Телец обожает мясо с картошкой, бифштексы, ростбифы; вам же нужно быть уверенным, что у вас в наличии имеются мука, масло, салатная заправка, вино, что всех этих продуктов достаточно и в самый ответственный момент не выяснится, что чего-то не хватает.

Вы обожаете тех, кто воздаст должное вашим усилиям на поприще кулинарии. А вот чересчур разборчивые и слишком придирчивые едоки не вызывают у вас симпатии. Отодвинутая в сторону тарелка с недоеденным блюдом воспринимается как личное оскорбление, и вы тут же бросаетесь выяснять причину: «Что-нибудь не так?» Возможно, следует приучить себя к умеренности и не перегружать стол едой. Если хотят, пусть сами попросят добавки. К вам, Рак, это имеет самое прямое отношение, особенно когда речь заходит о сервировке стола.

Хорошую компанию для вас за столом могут составить Тельцы. Ваши взгляды на еду во многом схожи, хотя вы предпочитаете большее разнообразие в еде и гораздо меньше внимания уделяете твердой пище. Но в целом Тельцы вполне подходят вам в качестве сотрапезников.

В обществе другого представителя своего знака вам может быть скучно. Вы согласны друг с другом реши-

тельно во всем, между вами столько общего, что подобное единодушие оказывает на вас едва ли не гипнотическое влияние.

Больше всего вы любите оказаться за столом в кругу членов своей семьи. Ваши близкие друзья, скорее всего, Тельцы по гороскопу. А ваши единомышленники и консультанты по вопросам имущества и финансов, скорее всего, родились под знаком Льва. Эти люди оказывают на вас значительное влияние! Вы чувствуете, что Лев может помочь вам приумножить то, что вы уже имеете. Вас восхищает умение Льва произвести впечатление на окружающих, и возникшая симпатия может оказаться взаимной.

Близнецы по натуре беспокойны, в то время как сами вы рассудительны и уравновешенны. Человек, родившийся под знаком Близнецов, остается для Рака большой загадкой, и если вам захочется приготовить что-нибудь из самых соблазнительных и оригинальных блюд Майка Роя, то пригласите к себе на обед Близнецов.

В компании Овна застольная беседа нередко сворачивает на темы карьеры. Ваши амбиции, положение в обществе выходят на первый план. Хотя не исключены и ссоры из-за пустяков. Овен хочет непременно объяснить, что и как надо делать, в то время как вы снова и снова повторяете: «Ешьте, ешьте, вся еда на столе».

Вы можете обнаружить, что за обедом в обществе Девы разговор превращается в обсуждение братьев, сестер и прочих родственников. Меркурий Девы в соединении с вашей Луной способствует ведению ни к чему не обязывающих бесед и обсуждению несбыточных планов. Вы гармонируете с Девой, однако наслаждаетесь едой, потому что вам просто нравится есть, в то время как Дева склонна необычайно заботиться о том, чтобы еда была полезной для здоровья.

Дева хочет обсудить, что хорошо для желудка, а что нет, вам же хочется почувствовать, чем это хорошо.

Весы являются для вас залогом равновесия, они дают вам ощущение безопасности, надежности. По большому счету вы не слишком гармонируете друг с другом. Но во время совместной трапезы между вами возникает взаимопонимание. Вы симпатизируете Весам, потому что представители этого знака склонны делать вам комплименты и с пониманием относятся к создаваемым вами кулинарным творениям. И нередко они восхищаются вашими блюдами потому, что это действительно очень вкусно.

Вы любите варенье, желе, а также обожаете заниматься домашним консервированием, запасая еду впрок в большом количестве. Это придает вам ощущение уверенности, что очень важно для Рака и в области питания. Вы не понимаете людей, легкомысленно относящихся к расставленной на столе еде. Сами вы обожаете ходить в гости, но всякий раз сравниваете поданные хозяевами блюда с тем, что вы способны приготовить сами. Вашим хобби может быть коллекционирование меню, и, оказавшись в компании, вы наверняка расскажете несколько анекдотов об официантах и поварах. Вы любите чувствовать себя за столом комфортно, но больше всего хотите, чтобы все было по-домашнему.

Скорпион идеально подойдет вам и для романтического ужина, и в том случае, если среди гостей будут дети. Стрелец может оказаться интересным собеседником, когда речь пойдет о работе. Рожденные под знаком Стрельца нередко могут дать дельный совет касательно того, как сохранить здоровье, и не исключено, что общение на эту тему с представителем данного знака Зодиака понравится вам гораздо больше, чем аналогичный разговор с Девой. В общении со

Стрельцом у вас не возникает никаких проблем. Люди этого знака обладают большой фантазией, знают приметы и умеют их толковать. Для вас это также является одним из показателей надежности. К тому же вам нравится порассуждать о будущем. Поэтому обед в обществе Стрельцов доставляет вам огромное удовольствие. Для Стрельца характерно оптимистичное отношение к действительности, а это придает особый колорит дегустации даже самых рискованных блюд. Хорошая еда и уверенность означают для вас беспроигрышную комбинацию.

Рожденные под знаком Козерога оказывают влияние на ту часть вашего гороскопа, что имеет отношение к партнерству, браку, официальным соглашениям и отношениям с окружающими. Сатурн Козерога в соединении с вашей Луной дает начало свежим, оригинальным, независимым идеям. За обедом в обществе Козерога вы узнаете много подробностей об окружающем мире. Козероги могут учить вас, и вы восхищаетесь этими людьми за их умение ценить время. Тщательно спланированный и хорошо приготовленный обед — это целиком и полностью ваша забота, а Козерог воздает вам должное за ваше терпение. У вас много общего с представителями этого знака, и они отлично подходят на роль сотрапезников. Кстати, не исключено, что во время обеда в обществе Козерога может возникнуть вопрос о браке.

В компании Водолея предметом разговора могут стать чужие доходы. В данной ситуации беседа бывает не такой насыщенной, как при общении с Девой, однако тема ее обычно очень конкретизирована. С Водолеем вы делитесь секретами: сколько денег оставил господин N своей жене, каков размер налога на наследство, если наследником является близкий родственник, — вот некоторые наиболее типичные вопросы для обсуждения с Водолеем во время обеда.

С Рыбами вы наслаждаетесь заграничными блюдами; рожденные под этим знаком настраивают вас на мысли о далеких странах и путешествиях и пробуждают у вас вкус к экзотике. В обществе Рыб вы хотите отвлечься от насущных проблем и ощущаете потребность спросить совета, особенно во время обеда. Это гармоничный для вас знак: Рыбы укрепляют вашу базовую философию. С ними вы можете изменить своим привычкам в еде и забыть ненадолго о практичности, дав волю воображению. Рыбы также располагают вас к медлительности. Если вы запаздываете с обедом, то, вероятнее всего, вашими приглашенными должны быть Рыбы.

Вы обожаете читать статьи на кулинарные темы, различные заметки о ресторанах. Вы, как ни один другой знак, способны оценить по достоинству составленные Майком Роем астрологические меню. Там, где речь заходит о еде, вы первый, и не считаться с вашим мнением невозможно. Если друг разбудит вас, чтобы пригласить на чашечку кофе, то, скорее всего, вы будете благодарны ему и не станете ворчать. Тем более, что жидкость в вашей жизни играет очень важную роль.

Рака нелегко сбить с толку, особенно в вопросах еды. Вы с ходу распознаете суррогаты и подделки и бываете беспощадны к хозяину, который выставляет на стол бутылку из-под дорогого вина, наполненную заведомо дешевым напитком. Вы не станете есть искусственный заменитель сливочного масла, который на самом деле маслом не является; что же касается кофе, то вы признаете лишь свежесваренный. Вы без сожаления тратите деньги, покупая лучшие куски мяса. Есть только лучшее — это ваш девиз, ваш стиль; вы с осуждением отзываетесь о том хозяине, что, пригласив гостей, экономит на еде или выпивке. Рак любит, когда на кухне все чисто, аккуратно и красиво.

Вы имеете слабость относиться к своим гостям с материнской заботой, зорко следя за тем, чтобы никто не остался голодным; те же, кто не ценит вашего доброго к себе отношения, ничего не смыслят в жизни. Вам по плечу великолепные приемы. Вы знаете свое дело, а потому один-два гостя, нагрянувшие без приглашения не нарушат ваших планов. Проще говоря, кухня для вас — дом родной. Вы можете быть большим знатоком в приготовлении фирменных овощных блюд. Во всяком случае, ваша любовь к ним бесспорна. Свои кулинарные шедевры вы готовите непременно на сливочном масле. Чтобы удовлетворить взыскательному вкусу Рака, цыпленок должен быть приготовлен каким-нибудь необычным образом. Жаркое на ребрышках занимает достойное место в списке ваших любимых блюд. А печеные помидоры в вашем исполнении становятся прямо-таки райским лакомством, способным покорить сердце и желудок любого, даже самого взыскательного едока. Ради разнообразия вы можете порадовать гостей блюдом из улиток. В оформлении своих блюд вы широко используете различные украшения и гарниры. И хотя ваши кулинарные шедевры не столь ярки, как огненные творения Льва, но они явно отмечены печатью таланта опытного кулинара. Одним из необычных гарниров, которым вы любите отдавать предпочтение, является миндаль.

Вы необычайно чувствительны к настроениям окружающих вас людей, особенно если дело происходит за столом. Вы умеете заставить людей раскрыться, и редкий ваш гость способен таить в душе злобу или обиду. Люди доверяют вам свои секреты, забывают о бывших обидах — и едят.

У вас могут возникнуть проблемы с избыточным весом; когда вы нервничаете, то пытаетесь заглушить свое беспокойство с помощью еды. Возьмите под

контроль эту проблему, и пусть в этом вам поможет квалифицированный диетолог... Если вам вдруг захочется чего-нибудь из еды, то вы идете навстречу своим желаниям, и тот факт, что вы, возможно, совсем недавно встали из-за стола, не имеет никакого значения. Еда для вас — это захватывающее приключение; и если при этом она выглядит красиво, это еще больше подстегивает аппетит. Обычно вы пробуете приглянувшееся блюдо, говорите о своих ощущениях и, наконец, просите рецепт. Когда же вы решаетесь попробовать приготовить его, то обязательно приглашаете своих знакомых на дегустацию. Козероги очень любят вас за это, а Близнецы бывают заинтригованы столь ценным качеством. Если Близнецы предпочитают приглашать на обед лишь *некоторых* из родственников, то вы зовете всех скопом — всю семью. За столом вы очень общительны. Лев тоже любит поговорить, порисоваться, произвести впечатление. Однако, когда дело доходит до еды, он заметно уступает вам в практичности. Лев ест и действует напоказ, играя роль опытного шеф-повара. Вы тоже заняты едой, но ваши хлопоты на кухне лишены налета показной театральности. Зато дело спорится, одно блюдо на столе сменяется другим — все происходит вовремя и почти без задержки.

В гороскопе Майка Роя знак Рака является восходящим, и Солнце находится в этом знаке. И поэтому его кулинарные шедевры должны доставить вам особое удовольствие. Уж он-то знает, что говорит, если речь идет о меню для Рака! Когда вы, как и Майк, приглашаете гостей к себе на обед, то все находится в предвкушении праздника; это целое событие, повод для радости. А причиной всему вы и ваше умение приготовить что-нибудь вкусное и необыкновенное.

Майк Рой о Раке

Добро пожаловать в мой Дом. Я долго ждал, пока вы, наконец, дойдете и до моей кухни. Я прожил здесь большую часть жизни под покровительством благоволящей ко мне Луны. И уж если говорить начистоту, то я никогда еще не брался за перо, чтобы изложить на бумаге собственные мысли о себе самом и о своих отношениях с едой и вином. Даже сейчас, приступая к выполнению этого задания, я все еще не знаю, какие новые подробности в собственном характере мне удастся обнаружить. Омарр уже довольно много поведал мне обо мне самом, и я ему верю. В частности, он сказал, что Дом Рака — это поистине Дом шеф-поваров, находящийся под особым влиянием семейных традиций, а также сопутствующей им атмосферы непринужденности и довольства.

Возможно, вы до некоторой степени разделяете мой подход к жизни. Я вполне понимаю, что знание себя является необходимым условием зрелости личности. Я всегда и очень хорошо знал свое место в этом мире — многие годы моей жизни прошли перед микрофоном. Я был первым конферансье Дэнни Томаса, а также первым диктором, объявлявшим старую мыльную оперу «Дорога жизни»; я также первым объявлял выступления комедийного дуэта Мартина и Льюиса и такие шоу, как «Кабачок «У Даффи», комедийный дуэт Эббота и Костелло, «Шоу Гильдии киноактеров», «Музыкальный парад популярности», шоу Грейси Филдс, «Клуб дневных спектаклей». Я был ведущим нескольких передач и перешел с радио на телевидение благодаря кулинарному шоу, ведь, помимо всего прочего, я был еще и консультантом по кулинарии.

А еще я даже не подозревал о том, что являюсь гурманом, пока не узнал об этом из рекламы. (Телевизионная станция, на которой я работал, выпустила рек-

ламу, представлявшую меня так: «Майк Рой — истинный гурман и дамский угодник».) Я же сам себе всегда казался провинциальным недотепой из Северной Дакоты, любителем хорошо поесть, выпить и провести время в теплой компании, к чему очень располагают первые два пункта.

Так как мне был придан «рекламный» статус гурмана, то я решил, что неплохо было бы узнать, кем же я являюсь на самом деле. После непродолжительного расследования я обнаружил, что правильно это слово пишется совсем не так, как я думал. Следующей задачей было выяснить, что оно означает. Одна добрая душа по секрету сообщила мне, что Поппи Кэннон являлась счастливой владелицей карманного издания сборника кулинарных рецептов блюд для гурманов и что эта книжица, вероятно, могла бы мне помочь. Поппи работала в журнале для женщин, где вела рубрику, посвященную кулинарии. Разумеется, больше никому на свете не дано повторить успех Поппи и добиться столь высокого положения в кулинарном мире. Но она разочаровала меня. Все, что она смогла, так это объяснить мне, кто гурманом не является. Таким образом, я снова остался в гордом одиночестве и наедине со своей проблемой.

Мне кажется, что такое определение, как гурман, в каждом случае дело сугубо личное; и древнее философское утверждение «что одному хорошо, то другому — смерть» в полной мере соответствует действительности. Здесь идет речь о любви ко всему человечеству, о необходимости жить на этой планете в мире и согласии, памятуя о том, что наша жизненная сфера постоянно расширяется, благодаря достижениям науки. Если мы сможем понять других людей, живущих с нами на одной планете, которые день ото дня становятся все ближе, благодаря современным средствам связи и транспорту, то мы должны будем узнать их привычки, а

также признать за ними право на ошибки и заблуждения.

Скажу откровенно, я очень люблю вкусную еду и хорошее вино, которое на самом деле редко встречается в жизни настоящего гурмана. Конечно, в мире существует превеликое множество замечательных блюд, но очарование совершенства здесь, как и во всем на свете, достигается непросто и главной целью является поиск: я знаю, что где-нибудь на жизненном пути мне все-таки попадутся люди, живущие в полной гармонии с окружающим их миром, и тогда я наконец припаду к тем источникам, откуда они черпают свою мудрость; я буду греться в теплых лучах их истинного благонаравия, понимая, что, благодаря их жизненному опыту, и мой собственный внутренний мир тоже становится богаче.

Хорошая еда и вино являются своего рода указательными столбами на дороге истории. Они появляются на столах перед дипломатами, вершащими во время своих конференций судьбы целых народов; они украшают столы, за которыми промышленные магнаты обсуждают нюансы своих сделок; есть они и в крестьянской хижине в какой-нибудь далекой стране, когда после трудового дня пастухи собираются за ужином. Без них не обходится ни одна церковь, костел или синагога, так же как когда-то давным-давно не обошлось без них и в райском саду Эдема. Эти мысли приходят мне на ум всякий раз, когда я отпиваю глоток вина из сверкающего бокала или апробирую в кухне какой-нибудь рецепт.

Итак, Рак и друзья Рака, добро пожаловать в «мой Дом» — Четвертый Дом. Многие из вас тоже являются в нем полноправными хозяевами.

Некоторые блюда из предлагаемых мной меню действительно эффективны, другие позаимствованы из старых кулинарных книг, но все они не похожи друг на

друга, вкусны и созданы специально для того, чтобы порадовать вас. (И не покажется ли вам парадоксальным тот факт, что я не включил в этот раздел ни одного рецепта блюд из раков или крабов?)

Итак, давайте начнем вот с этого:

Лунное креветочное карри в форме из салата
 Цыпленок с вишнями «Юбилей»
 Горох в миндальном соусе
 Картофель по-королевски
 Воздушный торт

Я часто подавал это блюдо на завтрак в качестве основного. Люди Луны по достоинству оценят его вкус.

ЛУННОЕ КРЕВЕТОЧНОЕ КАРРИ В ФОРМЕ ИЗ САЛАТА

(6 порций)

1/2 стакана майонеза	1 чайная ложка лука-резанца
1/2 стакана йогурта	1 чайная ложка простого желатина
2 капли острого соуса	2 чайные ложки холодной воды
1/4 чайной ложки зелени укропа	1 1/2 стакана мелких вареных креветок
1/2 чайной ложки порошка карри	2 средних кочана салата-латука

Из латука вырезать сердцевину. Образовавшуюся полость подставить под сильную струю холодной проточной воды. Перевернуть и дать воде стечь. Разрезать вдоль. Удалить внутренние листья и сделать углубление для заправки. Смешать майонез, йогурт, соус, зелень укропа, карри и лук-резанец. (Если есть возможность, дать настояться в течение двух часов.) Затем в заправку добавить креветки и разложить по формам из латука. Несколько креветок оставить для украшения блюда.

Примечание. При фаршировке крупного кочана салата желатин замочить в небольшом количестве холодной воды, а затем развести горячей водой. Добавить желатин в смесь карри. Из кочана вырезать кочерыжку и сделать достаточно большую полость, которую затем наполнить начинкой. Выдержать в холодильнике в вертикальном положении, пока смесь не застынет. Нарезать на порции крестообразно.

Иногда рецепт становится невероятно популярным из-за того, что приготовленное по нему блюдо обладает уникальным, ни с чем не сравнимым вкусом. Бывает, те, кому предлагают угощение, восторгаются необычной сервировкой. Ниже вы найдете рецепт, который соединяет в себе оба эти качества.

ЦЫПЛЕНОК С ВИШНЯМИ «ЮБИЛЕЙ»

(6 порций)

6—8 куриных грудок	1 стакан куриного бульона
1/2 стакана муки	1/2 стакана сухого вермута
1 чайная ложка соли	2 стакана сладких, сочных вишен без косточек, сок слить
1/2 чайной ложки перца	8 долек апельсина
1 чайная ложка паприки	1/2 стакана бренди
2 столовые ложки сливочного масла или маргарина	1/4 стакана вишневого сока
2 столовые ложки растительного масла	

Куриные грудки посыпать мукой, солью, перцем и паприкой. Поджарить на медленном огне в смеси растительного и сливочного масла. Когда цыпленок хорошо подрумянится, влить бульон и вермут. Закрыть крышкой и готовить в духовке при температуре 180°, пока мясо не станет нежным. Снять крышку и добавить фрукты. Влить бренди, дать нагреться и затем поджечь. Когда бренди перестанет гореть, ввести при помешивании вишневый сок и подавать.

Большое внимание в кулинарии уделяется цвету. Особенно важен он для Рака. Это превосходное овощное блюдо, несомненно, станет украшением вашего обеденного стола. Великолепное сочетание — темно-красные вишни, а рядом — яркая зелень горошка.

ГОРОХ В МИНДАЛЬНОМ СОУСЕ

(6 порций)

2 упаковки (по 300 г) свежемороженого горошка	$\frac{1}{4}$ стакана (50 г) масла
$\frac{1}{2}$ стакана воды	$\frac{1}{3}$ стакана колотых ядер миндаля
1 чайная ложка соли	

В кастрюлю высыпать горох, влить воду, посолить; закрыть крышкой и довести до кипения. Перемешать, чтобы горошины распались. Снова довести до кипения, а затем убавить огонь и варить, пока горох не станет мягким (примерно еще 6 минут). Тем временем в небольшой кастрюльке распустить сливочное масло; добавить орехи и слегка прожарить, пока смесь не приобретет золотистый оттенок. Готовый горох откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Добавить миндальный соус и перемешать.

Рецепт оригинального блюда из такого привычного овоща, как картофель, внесет приятное разнообразие в ваш обед.

КАРТОФЕЛЬ ПО-КОРОЛЕВСКИ

(6 порций)

1 кг картофеля, очищенного от кожуры и нарезанного кусочками	1 чайная ложка соли
2 столовые ложки сливочного масла	перец по вкусу
	немного мускатного ореха
	2 яичных желтка
	2 целых яйца

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, чтобы он стал мягким, но не рассыпался. Воду слить, а картофель протереть через сито или через приспособление для приготовления пюре из овощей. Получившуюся массу вымешивать деревянной ложкой, пока не станет однородной. Добавить сливочное масло, соль, перец, мускатный орех и 2 целых яйца, слегка взбитых с 2 яичными желтками. Смесь тщательно взбить, чтобы она стала пышной и воздушной.

Примечание. Подавать такой картофель можно и в виде печенья: выкладывать столовой ложкой на смазанный сливочным маслом противень, смазав сверху растопленным маслом, и запекать в духовке при температуре 200° примерно 15 минут до образования румяной, хрустящей корочки. Можно также опускать порции картофельной массы столовой ложкой в горячий жир и обжарить их во фритюре.

А вот еще один рецепт, который я унаследовал от своей матери и ее предков — выходцев из Скандинавии. Согласитесь, что, когда пробуешь такой торт, начинает казаться, будто паришь в облаках.

ВОЗДУШНЫЙ ТОРТ

(8 порций)

2 стакана крошек	2 1/2 стакана яблочного пюре
1 столовая ложка сахара	1 стакан сливок для взбивания
1/2 стакана сливочного масла	2 столовые ложки сахара

На крошки можно пустить куски черствого французского батона, кекса, бисквита, или же того и другого, вместе взятых. Крошки высыпать в кастрюлю и хорошо обжарить в смеси сливочного масла и сахара.

Готовые крошки выкладывать слоями на подготовленное блюдо, чередуя слой крошек со слоем охлажденного пюре из кислых яблок. Поставить для застывания в холодильник или же при желании поместить в хорошо смазанную маслом разъемную форму для выпечки. Выпекать 1 час при 150°. Форму снять, дать торту остыть и подавать его со сливками, взбитыми с сахаром, украсив маленькими кусочками желе красного цвета.

Постоянное стремление Рака к творчеству вводит меня в искушение представить еще одно меню, в основу которого положено обычное жаркое из говядины на ребрышках. Вкусно и сытно, а сопутствующие блюда помогут сделать этот обед для Рака и его друзей незабываемым.

«Нептун» — омар и креветки в вермуте
 Жаркое из реберной части, запеченное в панцире
 из соли
 (Соус из взбитых сливок и хрена)
 Кисло-сладкая фасоль
 Фаршированный картофель
 Пирог «Млечный Путь»

Уж не знаю, как это получилось, но только вся наша страна из всех закусок дружно отдает предпочтение коктейлю из креветок. Это блюдо, подаваемое в начале обеда, стало своего рода символом кулинарного статуса и признаком состоятельности. Я готов согласиться с тем, что морепродукты действительно великолепным образом подходят в качестве закуски. Но, ради Бога (кроме шуток), давайте внесем в устоявшуюся традицию немного разнообразия!

«НЕПТУН» — ОМАР И КРЕВЕТКИ В ВЕРМУТЕ

(6 порций)

3 столовые ложки сливочного масла	300 г хвостов омаров, нарезанных на кусочки
2 столовые ложки растительного масла	1/2 стакана вермута
300 г мяса вареных креветок	соль и перец
	сок 2 лимонов

Соединить сливочное масло с растительным и разогреть в жаровне. Добавить морепродукты и варить примерно 5 минут; затем влить вермут, положить соль, перец и варить еще 5 минут. Влить лимонный сок и подать на стол на общем блюде. Предполагается, что гости будут брать это блюдо при помощи зубочисток или шпажек.

Как я и обещал в самом начале, мы приготовим жаркое не совсем обычным способом. Если вы любите, чтобы говядина была хорошо прожаренной, то это единственный известный мне способ, позволяющий сохранить мясо сочным. Вы будете выглядеть очень эффектно, когда принесете запеченное таким образом мясо к столу и на глазах у всех снимете с него соляной панцирь.

ЖАРКОЕ ИЗ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПАНЦИРЕ ИЗ СОЛИ, ПОД СОУСОМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК И ХРЕНА

(На каждую порцию я беру по 450 г мяса на кости)

Вам понадобится крупная, каменная соль, и ее должно быть достаточно, чтобы покрыть слоем в 3—4 см весь кусок вашего мяса, что составляет примерно 5 кг соли на 2 1/2 кг мяса. Соль высыпать в большую миску и на каждые 2 1/2 кг соли влить 1/4 стакана воды. Перемешать соль, чтобы небольшое количество воды смочило каждую крупинку. Затем натереть снаружи кусок

мяса свежим стручковым перцем и, если хотите, небольшим количеством чеснока. Для упрощения задачи используйте большой лист прочной алюминиевой фольги. На фольгу надо насыпать слой соли толщиной 3—4 см и в центр положить приготовленное мясо. Края фольги загнуть вверх таким образом, чтобы между бортиками из фольги и мясом оставалось пространство в 3—4 см, которое также необходимо засыпать солью. В самую толстую часть куска вставить специальный термометр для мяса, следя за тем, чтобы он не соприкасался с костью. Сверху также насыпать слой соли толщиной около 4 см. Поставить в духовку, разогретую до 230° или в печь для барбекю на расстоянии примерно 2 1/2 см от углей. Кусок мяса весом 2 1/2 кг достигает средней степени прожарки примерно за 1 час, трехкилограммовый кусок — приблизительно за 1 час 20 минут. Соль образует крепкий панцирь, и, возможно, для того, чтобы разбить его, вам понадобится молоток. Нет, не волнуйтесь, пересоленным из-за него мясо не будет.

СОУС ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК И ХРЕНА

1/2 стакана взбитых сливок	несколько капель острого соуса
1/4 стакана хрена	к мясным блюдам «Табаско»
1/2 чайной ложки соли со специями	

Хрен откинуть на сито или фильтр и дать постоять, чтобы стекла вся жидкость. Добавить хрен вместе с остальными ингредиентами во взбитые сливки и все тщательно перемешать.

Наше основное блюдо из мяса требует к себе гарнира в виде зеленых овощей и печеного картофеля. И следующие два рецепта, выбранные мною на правах Рака, станут отличным дополнением к нашему замечательному жаркому.

КИСЛО-СЛАДКАЯ ФАСОЛЬ

(6—8 порций)

2 упаковки свежемороженой зеленой стручковой фасоли (резаной или целиком)	2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука
1 бульонный кубик	1 столовая ложка уксуса
4 кусочка бекона	$\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара
	$\frac{1}{16}$ чайной ложки перца

Сварить фасоль в соответствии с инструкцией на упаковке. Откинуть на дуршлаг, добавить измельченный кубик. За то время, пока варится фасоль, поджарить бекон, чтобы он стал хрустящим. Шкварки вынуть из кастрюли и измельчить. В жир, полученный от жарки бекона, добавить лук и слегка обжарить, чтобы стал нежным и прозрачным, но не поджаристым. Вмешать уксус, сахар, перец и измельченные шкварки. Получившимся соусом полить готовую фасоль.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

картофель для запекания (по 1 шт. на каждую порцию)	соль с сельдереем или другими приправами
сметана	сыр чеддер, нарезанный полосками шириной 1 $\frac{1}{2}$ см
измельченный лук-резанец	
измельченная зелень петрушки	

Картофель запечь до готовности. В каждой картофелине вырезать углубление примерно $\frac{1}{4}$ от ее высоты. Удаленный картофель порубить ножом на мелкие кусочки, но не давить. Добавить остальные ингредиенты (кроме сыра) и хорошо перемешать. Получившейся массой начинить картофельные «формочки» и украсить каждую порцию двумя полосками сыра. Сверху слегка посыпать паприкой. Подготовительную работу можно провести заранее, поместив полуфабрикат в холодильник, а перед подачей на

стол поставить блюдо с картофелем в очень горячую духовку, чтобы картофель хорошо прогрелся, а сыр оплавился.

Для того чтобы достойно завершить столь обильный обед, нам понадобится легкий десерт.

ПИРОГ «МЛЕЧНЫЙ ПУТЬ»

1 упаковка (90 г) полуфабриката для желе из лайма «Джелло»	1 1/2 стакана сгущенного молока с сахаром
1 стакан кипятка	1 чайная ложка горького ароматизатора (Ангостура)
1/2 стакана сока лайма	2 яичных белка
1—2 чайные ложки тертой цедры лайма	несколько капель зеленого пищевого красителя (по желанию)
2 яичных желтка, хорошо взбитые	1 форма из теста для пирога, выпеченная и охлажденная

Растворить желатиновую смесь для желе в кипятке. Добавить сок и цедру; затем медленно, при непрерывном помешивании, ввести яичные желтки. Добавить сгущенное молоко и горький ароматизатор. Белки взбить в крепкую пену, а затем ввести в желатиновую смесь вместе с пищевым красителем. Заполнить получившейся массой готовую форму для пирога. Охладить, чтобы масса хорошо застыла. При желании готовый десерт можно украсить заранее приготовленными взбитыми сливками.

Наше с вами короткое путешествие по Четвертому Дому доставляет мне большое удовольствие. Возможно, потому, что это мой Дом и мне не составляет никакого труда убедиться на практике в том, что все сказанное Омарром относительно всех нас, родившихся под знаком Рака, является совершеннейшей правдой. Однажды он сказал мне, что я отношусь к тому

типу людей, которые могут жить, не замечая ничего вокруг себя, обходясь вместо мебели пустыми ящиками из-под яблок, главное, чтобы не была пуста заветная кладовка для провизии. Но он так же оговорился, что это вовсе не является показателем эгоистичности, ибо Рак старается не только насытиться сам — он хочет, чтобы все вокруг него были сыты. Я поднимаю за это свой бокал и предлагаю еще одно меню для Рака.

Эскарго (улитки) в красном вине
 Палтус а-ля Сатурн, фаршированный креветками
 Свекла в апельсиново-лимонном соусе «Терра»
 Содовый хлеб по-стародеревенски
 Ромовый торт «Ленивец»

Лишь смелые и решительные осмелятся вторгнуться во владения скромной садовой улитки. Но попробовав однажды блюдо из них, Рак уже не сможет забыть его никогда. Позднее, в Девятом Доме, мы найдем рецепт классического «Эскарго а-ля Бургиньон». Однако рецепт и этого блюда, подаваемого в бульоне из красного вина, несомненно, покажется вам интересным.

ЭСКАРГО (УЛИТКИ) В КРАСНОМ ВИНЕ

(6—18 улиток на порцию)

2 банки улиток	$\frac{1}{2}$ чайной ложки красного перца <i>или</i> $\frac{1}{4}$ чайной ложки соуса «Табаско»
$3\frac{1}{2}$ стакана красного вина (сухого)	2 шт. гвоздики
2 луковицы, мелко порезанные	$\frac{1}{2}$ лаврового листа
3 зубчика чеснока	$\frac{1}{4}$ чайной ложки тимьяна

В вино положить лук, чеснок и все довести до кипения. Добавить мелко молотый красный перец, остальные специи и улитки. Закрыть крышкой и варить

в течение 30 минут. Подавать на стол в супнице или в индивидуальных бульонных чашках с дрожжевым французским хлебом.

Сервировка этого блюда, носящего имя Сатурна, вполне оправдывает его название. Свернутое трубочками филе палтуса окружает креветки наподобие колец, опоясывающих эту планету. Идеальное сочетание продуктов придает блюду совершенный вкус, который порадует душу Рака.

ПАЛТУС А-ЛЯ САТУРН, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ

(6 порций)

6 филе палтуса	$\frac{1}{2}$ стакана мелких мягких хлебных крошек
10 креветок, сваренных, очищенных от панциря и кишечника и мелко порезанных	1 взбитое яйцо
100 г грибов, мелко порезанных	$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли
$\frac{1}{2}$ стакана мелко порезанного лука	перец по вкусу
$\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла	1 лимон, нарезанный тонкими кружочками
$\frac{1}{2}$ стакана рубленой зелени сельдерея	1 стакан белого вина

Лук и грибы жарить в оливковом масле на небольшом огне, пока лук не станет прозрачным. Получившуюся массу добавить в креветки вместе с мелко рубленой зеленью сельдерея, хлебными крошками и взбитым яйцом. Приправить солью и перцем. Разделить массу на шесть частей, каждую порцию выложить в центр рыбного филе, свернуть и закрепить с помощью зубочистки. Взять 6 больших листов алюминиевой фольги, каждый из которых смазать с внутренней стороны растительным маслом. Выложить в центр каждого листа по фаршированной порции филе. Сверху положить по кружку лимона; полить каждую порцию вином и хорошо завернуть

фольгу. Запекать в духовке при температуре 180° в течение 35 минут. Подавать рыбу в фольге, подогнув ее с боков.

Острый, кисловатый вкус цитрусовых в сочетании со свеклой делает этот овощ замечательным гарниром к нашей рыбе.

СВЕКЛА В АПЕЛЬСИНОВО-ЛИМОННОМ СОУСЕ «ТЕРРА»

1 1/2 кг свежей свеклы или	1 1/2 столовой ложки кукурузно-
2 банки (1 кг) консервиро-	го крахмала
ванной	соль и перец по вкусу
1/4 стакана лимонного сока	1/2 стакана сливочного масла
1/2 стакана апельсинового сока	1/2 чайной ложки тертой цедры
2 столовые ложки винного ук-	апельсина
суса	1/2 чайной ложки тертой цедры
2 столовые ложки меда	лимона

Свежую свеклу сварить, почистить и нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. При использовании консервированной свеклы ее необходимо откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. В кастрюле соединить фруктовые соки, уксус, мед, крахмал и специи, размешать, чтобы получилась однородная масса. Довести до кипения при непрерывном помешивании и продолжать варить, пока соус не загустеет и не станет прозрачным. Добавить свеклу, сливочное масло и цедру. Разогреть и подавать на стол.

Мне всегда нравился этот старинный рецепт содового хлеба, достойного украсить собой любое меню. Думаю, сейчас он получается даже вкуснее, чем многие годы назад, так как качество муки за это время стало значительно выше. Его терпкий вкус делает его отличным дополнением к рыбному блюду.

СОДОВЫЙ ХЛЕБ ПО-СТАРОДЕРЕВЕНСКИ

5 стаканов муки (3 стакана белой муки, 2 стакана пшеничной или ржаной муки)	2 чайные ложки пекарского порошка
1 чайная ложка соли	125 г сливочного масла
1 чайная ложка питьевой соды	2 столовые ложки меда
	$\frac{1}{2}$ стакана пахты
	2 взбитых яйца

В кастрюле растопить масло и мед. Когда смесь нагреется, смешать с пахтой. Все сухие ингредиенты смешать вместе, высыпать во взбитую смесь пахты с яйцом и замесить тесто. Готовое тесто поделить на четыре равные части и выложить на присыпанный мукой лист для выпечки или сковороду для пиццы. Выпекать в духовке при температуре 165° в течение 55 минут.

Пикантный аромат рома в этом торте приятно освежит Рака, заглушив собой последний привкус мотрепродуктов.

РОМОВЫЙ ТОРТ «ЛЕНИВЕЦ»

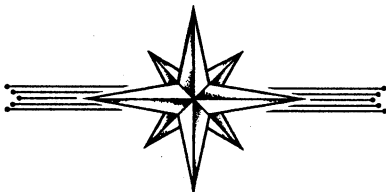
Этот рецепт идеально подходит для использования остатков пирога. Но если вам хочется приготовить настоящий ромовый торт, то следует взять по одной упаковке сухой смеси для выпечки светлого и шоколадного бисквитных коржей и приготовить тесто в соответствии с указаниями на упаковке, добавив в смесь для каждого из коржей по столовой ложке рома.

Когда коржи испекутся, их необходимо вынуть из формы и остудить (при желании каждый корж можно разрезать горизонтально пополам). На блюдо положить темный шоколадный корж, сбрызнуть его ромом, а затем нанести тонкий слой абрикосового варенья. Поверх варенья положить светлый корж, сбрызнуть ромом

и намазать тонким слоем вишневого варенья (для одного из слоев прослойки можно также использовать взбитые сливки). Повторить процедуру, пока у вас не получится четырехслойный (или восьмислойный) торт. Готовый торт также сбрызнуть ромом. Сверху украсить взбитыми сливками, сливочным кремом или глазурью. Посыпать тертым орехом и выдержать в холодильнике минимум 8 часов.

Если для приготовления этого торта вы используете остатки другого пирога, то просто импровизируйте с моим рецептом... результат может получиться очень интересным.

Итак, Раки, ешьте, пейте и веселитесь. С большим сожалением покидаю я этот гостеприимный Дом. И с нетерпением жду встречи со Львом. Это знак Омарра.



ПЯТЫЙ ДОМ — ЛЕВ

23 июля — 22 августа

Сидни Омарр о Льве

Блистательный Лев относится к Пятому Дому зодиака. Этот знак огня отвечает за спину и сердце и считается, пожалуй, самым творческим из зодиакальной группы. Лев может обладать поистине неугасимым темпераментом — на кухне представители этого знака отдают предпочтение огненным, пылающим блюдам, так называемым фламбе; ваш успех не только в огне, но также в умении произвести впечатление на окружающих. У вас яркая индивидуальность, и даже когда вы заняты готовкой, то ощущаете себя как на сцене.

Еда и секс — это для вас понятия родственные. Там, где Скорпион предпочитает секреты, используя все, что усиливает влечение и создает атмосферу таинственности, вы, напротив, зажигаете все лампы и представляете свое «произведение» на всеобщее обозрение. Хороший обед в вашем понимании означает хорошее общение, еда неотделима от разговора. Ужин для вас — это вечер, украшенный сиянием огней, светом звезд и хорошей музыкой, — именно таким рисует его ваше богатое воображение.

По вашему глубокому убеждению, блюда должны быть не просто хорошими, а самыми лучшими — равно как и обслуживание, — так что из вас получится отличный хозяин или хозяйка. Термин «королевский прием» подходит как нельзя лучше, чтобы описать ваше отношение к гостям. И если вы король, то, придя к вам, ваши гости, несомненно, становятся членами королевской семьи.

Лев ассоциируется с Солнцем, а Солнце — это тепло, дающее жизнь. Вы — не только центр любой компании, но вы еще любите, чтобы еда была горячей. Конечно, приготовленный наспех бутерброд при определенных обстоятельствах тоже имеет право на существование, но для вашего стиля жизни больше подходит искрящееся шампанское и сверкающая серебряная или хрустальная ваза, служащая украшением стола. Но самое главное — это ваше присутствие. А ваши старания и созданные вами блюда подчеркивают силу и значимость. Подавая на стол собственноручно приготовленное угощение, вы неизменно испытываете гордость: ведь это настоящий кулинарный шедевр, нечто уникальное, особенно если готовилось по особому случаю.

Кое-кто считает вас экстравагантным, но там, где речь идет о жизненно важных вещах, к коим, по вашему глубокому убеждению, относится и еда, полету фантазии Льва нет предела. Временами вы склонны требовать безраздельного внимания к своей персоне, стремясь во что бы то ни стало выделиться на фоне гостей. На более зрелом уровне вы стремитесь раскрыть интересы и таланты других.

Вы обладаете великолепным умением использовать в приготовлении своих блюд различные травы и специи. Одним из ваших фаворитов является укроп. Приготовленные вами десерты поражают воображение своим вкусом и необычным оформлением. Ваши

закуски сытны и основательны, однако в какой-то степени сравнимы с блюдами быстрого приготовления, характерными для Близнецов. А главное блюдо вашего обеда — это всегда настоящий шедевр. Так что бесценные советы Майка Роя, которые он даст по ходу своей обзорной экскурсии по Пятому Дому, придутся здесь как нельзя кстати.

Праздник, пир горой — вот ваш девиз, вне зависимости от того, устраиваете вы шумную вечеринку в большой компании или же тихий ужин в кругу семьи и близких друзей. Величайшее счастье для вас видеть, что гости всем довольны. Подобно Раку, что так чутко к окружающим, вы улавливаете настроение своих гостей и хотите подчинить их себе, направляя течение вечера в нужное вам русло. И хотя вы производите впечатление человека целеустремленного, открытого, щедрого и веселого, но на самом деле ваше хорошее настроение зависит от того, насколько хорошо и раскрепощенно чувствуют себя ваши гости. В этом смысле вы крайне идеалистичны. Каждое застолье для вас банкет — таков ваш стиль. И каждого гостя ждет королевский прием — такова ваша цель.

Еда для вас является воплощением чувственности, творчества, жизненной силы. Но это еще и развлечение, приятное времяпровождение, которого вы дожидаетесь с таким нетерпением, что предпочитаете перед трапезой «нагулять аппетит», занявшись физическими тренировками или посетив сауну. Вы не в силах устоять перед лестью и едой. Вы даже можете влюбиться в того человека, который будет подобострастно к вам относиться и хорошо кормить.

Поднимающиеся над блюдом языки пламени, горячий соус, блеск, роскошный вид, шоу — все это является для Льва составной частью обеда, моделью всей жизни в миниатюре. Так что вы должны обратить самое пристальное внимание на меню Майка Роя, осо-

бенно на те блюда, что были созданы им специально для Пятого Дома. Вас интригует сам процесс творчества, особенно если он связан с жизненной силой, которой является для вас еда.

К своему любимому блюду вы способны питать те же нежные чувства, что и к своей возлюбленной или возлюбленному. Вы очень щепетильны в вопросах готовки и сервировки; небрежность и всякого рода недочеты недопустимы. Все должно быть в духе Льва и по наивысшему разряду.

Для того чтобы кого-то полюбить, вы, без сомнения, должны наслаждаться обществом этого человека за столом. И хотя Лев считается постоянным знаком, вы страстно желаете разнообразия, чего никак нельзя сказать о Тельце, имеющем устоявшиеся привычки и предпочтения в вопросах сервировки стола и выбора меню. Телец постоянен по натуре, в то время как вы с завидным постоянством склонны менять свои вкусы в еде. Так что вполне возможно, что вы выберете что-нибудь «совершенно другое». Разнообразие вносит в вашу жизнь особый колорит — и возможность выбора в еде очень важна для вас. Самое большое счастье для Льва — видеть у себя в гостях кого-нибудь из знаменитых, прославленных людей или тех, кто наделен особыми способностями и талантами, пусть даже они эксцентричны. Вы любите богемные сборища — но к «богеме» вы причисляете и человека, умеющего петь, и того, кто пишет стихи, и того, кто прилично жонглирует. Вы обожаете детей и домашних животных: вам доставляет большое удовольствие приготовить что-нибудь вкусненькое специально для ребенка, а четвероногому домашнему любимцу всегда перепадет лакомый кусочек с праздничного стола.

За обедом вы можете выдвинуть какое-нибудь деловое предложение. А все потому, что именно во время трапезы вы находитесь в наилучшей форме и букваль-

но излучаете уверенность. И это уже не просто еда сама по себе, а своего рода предлог для налаживания партнерских связей. Вы не любите есть в одиночестве и способны отказаться от завтрака, обеда или ужина лишь потому, что вам было не с кем сесть за стол. Одним из очень почитаемых мною Львов был ныне покойный английский писатель Элдоуз Хаксли. Обед в его компании становился настоящим событием. Он был замечательным рассказчиком и владел устной речью так же виртуозно, как и письменной. И это типично для Льва, для которого еда олицетворяет собой целый набор удовольствий — готовку, непосредственно трапезу и возможность вести за столом интересный разговор. У Льва есть вкус к жизни!

Вы общительны, великодушны и идеалистичны. И чаще всего умеете быть благодарным. Вот почему люди так любят готовить для вас. Вы наслаждаетесь едой, не оставаясь безучастным. Вам нравится пробовать, экспериментировать, удивлять окружающих и вести себя формально или неформально в зависимости от того, что требует обстановка. Вы предпочитаете, чтобы еда была «или-или» — или острой, или утонченной, — но тут всегда нужна ясность, определенность, неповторимый стиль. Каждое блюдо, появившееся перед вами, должно представить само себя!

За столом отличной компанией для вас станут Близнецы. Близнецы отзывчивы, сообразительны. Человек этого знака ведет себя очень оживленно, постоянно что-то говорит, выразительно жестикулирует, и это вас вполне устраивает. Стрелец оказывает влияние на ту часть вашего гороскопа, которая имеет отношение к любовным и романтическим отношениям. Обед в обществе Стрельца противоположного пола может стать прелюдией к продолжительным сердечным отношениям. В компании другого Льва вы склонны к отступлению: каждый из вас хочет дать другому

возможность занять центральное место. Присутствие Скорпиона придает вам ощущение уверенности, однако застольная беседа может выйти на первый план, умаляя важность тем самым самой трапезы.

Особенно вам нравится дегустировать экзотические блюда в обществе Овна. Вы обладаете физической привлекательностью для людей этого знака. Несмотря на то, что ваше отношение может быть идеалистическим, Овен, оказавшись за обеденным столом рядом с вами, испытывает к вам самые нежные чувства. Вы также неплохо проведете время в компании Водолея, обсуждая с ним за обедом вопросы партнерства и брака.

А еще вам нравится перерыв между сменами блюд — время, когда можно перевести дыхание, встать из-за стола. Важным моментом является и признание окружающих. Кроме того, вы обожаете сюрпризы. «А что будет потом?» — чудесно, когда гости задают вам подобный вопрос. «Пусть это будет сюрпризом!» — вот излюбленный ответ Льва на вопрос о том, что ожидается на закуску или на десерт.

Вы не всегда чувствуете себя уютно за одним столом с Тельцом. Вам хочется выглядеть довольным, но вкусы Тельца кажутся вам слишком уж приземленными. С Раком вы всегда можете хорошо провести вечер и с нетерпением ждете возможности встретиться тет-а-тет за особыми блюдами с представителями этого знака. Из бесед с вами Рак черпает полезную для себя информацию относительно способов зарабатывания денег. Вас же привлекает широкий кругозор Рака, способного вполне авторитетно и со знанием дела рассуждать на любые темы. Таким, по крайней мере, вам видится этот знак. Рак влияет на ту часть вашего гороскопа, что связана с организациями, группами, с тайнами и внутренним миром. Рак составит вам отличную компанию на многолюдном банкете. Вы с удовольствием обменяетесь рецеп-

тами, а также замечаниями по поводу тех или иных блюд, ресторанов, официантов и по многим другим вопросам.

Дева составит вам замечательную компанию за обедом, когда вы чувствуете себя в настроении обсудить вопрос об имуществе и способы увеличения доходного потенциала. Однако Дева способна испортить вам настроение поучениями о том, сколько нужно пить — и пить ли вообще. Увлеченная заботой о здоровье, она может не понять вашего пристрастия к жирной пище. Деву восхищают ваши познания в области кулинарии, но она может воздержаться от дегустации того, что, по ее мнению, не самым лучшим образом отразится на ее пищеварении. Что же касается Львов, то здесь нет никаких ограничений; все попробовать, все успеть, жить одним днем, наслаждаясь жизнью, — таков ваш девиз, особенно за столом.

Весы благотворным образом влияют на вашу способность генерировать все новые и новые идеи, а также на ваш аппетит. За обедом с Весами вы по большей части разговариваете о родственниках и делах семейных. Вам нравится компания Весов — вы цените их деликатность и стараетесь со своей стороны готовить блюда, вызывающие одобрение у вашего гостя. И хотя Весы обладают более утонченным вкусом, однако общение с представителями этого знака доставляет вам огромное удовольствие, с успехом заменяющее собой недостаток специй и вина.

Во время обеда с Козерогом в воздухе неизбежно витает дух противоречия. Странно, но, когда приходит время делать заказ в компании Козерога, вы можете передумать в самую последнюю минуту. Вы считаете, что Козерог намеренно бросает вам вызов, так как представители этого знака кажутся вам слишком заторможенными. Вы можете усиленно потчевать Козерога едой и алкогольными напитками, пытаясь заста-

вить его «раскрыться». Доводы Козерога неизменно хорошо аргументированы. И все же вам доставляет удовольствие обсуждать с ним за едой свою работу.

За обедом с Рыбами нередко «выплывают» темы о вопросах наследства, о долгожительстве и способах его достижения. Люди, родившиеся под знаком Рыб, сверхчувствительны и зачастую обладают тонкой, ранимой психикой. В этом вы находите свой шарм. Нептун Рыб и ваше Солнце располагают к захватывающему разговору: речь может идти об экстрасенсорных способностях, сексе, оккультизме, о способах совершения больших денежных сделок. Если Весы с их вкусами представляются вам чересчур утонченными, то Рыбы могут показаться слишком чувствительными к кулинарным экспериментам. Но вам нравится их загадочность, и таинственные способности Рыб внушают вам благоговейное уважение.

Льву доставляет огромное удовольствие приглашать гостей не просто так, а по особому случаю. Например, для того, чтобы послушать новые записи, не говоря уж о чьем-нибудь дне рождения. Еда служит для вас предлогом, стимулом и объединяет людей, равнодушных к искусству, любви и жизни вообще. А все потому, что вы, Лев, — большой любитель вечеринок, замечательный хозяин и душа компании.

Некоторые утверждают, что вы слишком манерны. Другие не разделяют ваших гастрономических взглядов, считая, что готовить и сервировать стол следует иначе, не так, как это делаете вы. Но практически никто не забудет ваших трудов на поприще кулинарии, особенно когда вы начнете использовать рецепты блюд, созданных Майком Ройем специально для Льва. Как истинному Льву, вам наверняка захочется приготовить что-нибудь и из других зодиакальных меню (от Овна до Рыб, по кругу), комбинируя блюда по своему вкусу и добавляя что-то свое, чтобы не

скучать в дни полнолуний, новолуний и прочих лунных фаз.

Вы отличный кулинар, у вас особый талант. Попав к вам руки, яйцо превращается в омлет, а ломтик ветчины становится неповторимым, аппетитным элементом гарнира; креветки, крабы и устрицы чудесным образом преображаются в любимое лакомство Нептуна (см. первое меню этого раздела); бифштекс становится настоящим деликатесом, а картофель вместо унылого однообразия радует глаз пикантным сочетанием цветов: желтое масло, коричневая кожура, белая «начинка» и зелень петрушки. Все вместе создает настоящую симфонию, целью которой является желание возбудить аппетит собравшихся за столом. Просто чудо! И все это Пятый Дом: творчество, жизнь и еда, которая необходима нам, чтобы жить, а не наоборот.

Поймите меня правильно, я вовсе не хочу сказать, что вы сноб. Простые блюда, приготовленные из обычных продуктов, нравятся вам ничуть не меньше деликатесов. Во всяком случае, бутерброд с сыром и бутылка пива могут доставить Льву не меньшее удовольствие, чем икра и шампанское. Для вас важен настрой, сама атмосфера застолья. И по части создания настроения Льву нет равных: вы актер, писатель, художник. И вы можете поднять остальных до своего уровня; редкий гость за вашим столом не отзовется на столь элегантный жест!

Тяга к переменам, путешествиям, разнообразию и погоня за романтическими увлечениями — таковы составляющие вашей натуры. И это находит свое отражение в ваших меню. Похоже, Стрельцам лучше всех удастся заставить вас наилучшим образом проявить эти качества в области кулинарии. То же, хотя и в меньшей степени, относится и к Близнецам. Эти знаки отличает пылливый ум и любопытство, а имен-

но это вдохновляет вас на создание особых блюд, провоцирует на расспросы, споры, обмен мнениями.

Но я вовсе не хочу преувеличивать ваших достоинств. Ведь прежде всего вы живой человек. У Львов, как и у рожденных под знаком Рака, тоже бывают смены настроения. Вы великодушны, но иногда ваша щедрость переходит все разумные границы, и тогда окружающие могут почувствовать себя неловко. Вы готовы подать на стол множество замечательных блюд, отдавая предпочтение импортным товарам, хотя вино и пиво отечественного производства могут быть отменного качества. Хороший десерт не обязательно должен быть «огненным», однако вы уверены в том, что огонь и свет должны всегда присутствовать на столе. И еще вы иногда бываете необычайно упрямы, и уж тогда пытаться переубедить вас бесполезно: на всякого, кто осмелится вам перечить, вы набрасываетесь «аки лев»!

Аппетит приходит во время еды. Вы любите все делать с размахом, на широкую ногу. Это заметно во всем: и в вашей манере сервировать стол, и в том, как вы едите, как потчуете своих гостей, завоевывая их расположение, и во многом другом. Я же со своей стороны хочу посоветовать вам, Лев, постараться вести себя чуточку скромнее. У некоторых людей в вашем присутствии возникает комплекс неполноценности, а кое-кто тайно уверен в том, что вы просто рисуетесь, действуете напоказ.

Вы притягиваете к себе взгляды особ противоположного пола, и это может послужить причиной для зависти. А ваше подчеркнутое внимание, оказываемое кому-то из гостей, когда вы самозабвенно играете роль радушного хозяина или хозяйки, может быть истолковано превратно. Что ж, Лев, такова проза жизни. И уж лучше уяснить это здесь и сейчас, чем учиться потом на собственных ошибках.

Тот факт, что люди откликаются на ваше приглашение, вовсе не означает, что они должны полностью разделять ваши взгляды. Я знаю, что вы действуете исключительно из благих побуждений, но не стоит при этом забывать о такте и о нормах приличия. Далеко не все готовы принять и по достоинству оценить ваши изысканные вкусы. Именно по этой причине я попросил Майка Роя, чтобы в меню наравне с типичными «львиными» яствами нашлось бы место и блюдам попроще — чтобы вы могли умерить свой пыл.

«Львиное» меню, роскошное и великолепное, — вот точное определение, подходящее для обозначения ваших усилий на ниве гастрономии. Ослепительный свет Солнца становится пылающей кульминацией обеда, достойного самого короля, когда во главе стола сидит Лев, голову которого вместо короны украшает колпак шеф-повара.

На здоровье!

Майк Рой о Льве

Блюда, описанные в этом разделе, буквально пылают огнем. И как нельзя обойтись без солнечного света, так невозможно уберечься от воздействия всепроникающей жизненной энергии, исходящей от вашей неординарной личности. Вот и Сидни Омарр тоже является Львом по гороскопу.

Как-то раз мне довелось побывать у него в гостях. Наверное, вам будет небезынтересно узнать, что было подано к столу, и как это можно приготовить.

То же самое меню выбрал Сидни Омарр и для обеда с Поппи Кэннон, лучшей из обозревателей по гастрономической части. Позднее Поппи написала в своей рубрике, что считает интересными некоторые теории

Омарра относительно кулинаров и самого искусства кулинарии, а также астрологии в целом. Она также отмечает, что Омарр полностью соответствует своему гороскопу: он любит вкусно поесть, обожает готовить, устраивает обеды для избранных друзей, делая это энергично, с душой и даже проявляя некоторое нетерпение. И, если верить Поппи, добивается отличных результатов — за очень короткое время.

Итак, вот, чем Омарр угощал нас:

Лакомство Нептуна
 Стейк божоле
 Салат из шпината с беконом
 Хрустящий хлебец
 Сыр камамбер
 Свежие груши и яблоки

Омарр начал с того, что подал «Лакомство Нептуна» на большом, похожем на полную луну, серебрянном блюде на медной подставке, украшенной, разумеется, знаками Зодиака!

ЛАКОМСТВО НЕПТУНА

(6 порций)

500 г креветок, очищенных и порезанных кусочками	сок лимона (примерно 3 столовые ложки)
1 упаковка (200 г) свежемороженого крабового мяса	1/2 стакана сухого белого столового вина <i>или</i> сухого вермута
2 дюжины устриц или 1 большая банка устриц; жидкость слить	соль и перец по вкусу
4 столовые ложки сливочного масла	немножко острого соуса к мясным блюдам «Табаско»
	семя укропа

В жаровне или большой кастрюле растопить сливочное масло, добавить креветки, крабовое мясо и обжаривать около 3 минут. Положить устрицы и гото-

вить еще 2 минуты. Добавить лимонный сок, вино, соль и перец и соус «Табаско». Обильно посыпать семенем укропа.

В свое время у меня был один знакомый, который не любил стейки. Ну не повезло человеку... Но стейк, приготовленный по рецепту Омарра, обязательно придется по вкусу всем Львам и их гостям.

СТЕЙК БОЖОЛЕ

(из расчета примерно 400 г на порцию)

Большой стейк толщиной примерно 5 см. (Омарр говорит, что ему нравится использовать для этого блюда стейки в оболочке. В различных районах страны этот вид мяса называется по-разному. На Западе его называют нью-йоркским стейком на плоской косточке, оставшейся от Т-образной кости. На Востоке он известен как филейный край, а на Среднем Западе, Юге и Юго-Западе его, кажется, называют канзасским филеом.)

3—4 столовые ложки сливочно-го масла

1/2 стакана столового красного вина «Божоле»

2 чайные ложки дижонской горчицы

1 столовая ложка бренди или бурбона

маринад

МАРИНАД

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка винного уксуса

1/2 чайной ложки соли, смешанной с чесночным порошком

1 чайная ложка свежего стручкового перца

Хорошо смочить стейк маринадом и дать выстояться в течение двух часов при комнатной температуре. Затем слегка поджарить — чтобы был «с кровью». Порезать наискосок на куски толщиной 2 см. В жаровню

положить сливочное масло и, когда нагреется, жарить куски стейка примерно 30 секунд с каждой стороны. Мясо выложить на подогретое сервировочное блюдо и не давать ему остыть. В жир, оставшийся после жарки, добавить оставшиеся ингредиенты. Обжарить в течение 2 минут и полить этим кипящим соусом мясо.

Похоже, салаты тоже имеют свои циклы популярности. Помню, одно время мы все были без ума от салата Цезаря. Для его приготовления брали сыр рок-фор или голубой салатный сыр (Дор-Блю) и листья зеленого салата. А потом все стали подавать салат из шпината с беконом. Омарр предложил мне свою версию этого салата, и она мне понравилась. Надеюсь, вам это блюдо тоже придется по вкусу.

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА С БЕКОНОМ

(6 порций)

2 пучка свежего шпината, промытого и порезанного на кусочки	4 столовые ложки белого уксуса
4 полоски бекона	1/2 чайной ложки сахара
	1/2 чайной ложки горчицы
	1/2 чайной ложки перца

Шпинат положить в хорошо охлажденную миску. Порезать бекон на кусочки и пожарить, пока не станет прозрачным, но не пережаривать. Слить жир от жарки бекона, оставив в сковороде 4 столовые ложки, и добавить туда 4 столовые ложки белого уксуса, сахар, горчицу и перец. Довести до кипения, непрерывно помешивая, и еще теплым соусом полить шпинат. Осторожно перемешать и подавать на стол.

Помимо ряда других характерных черт, Льву не чужда и тяга к развлечениям. Следующее меню как нельзя лучше подходит для этой цели — это своего

рода сценарий вечеринки «сделай сам», где все гости будут вовлечены в действие и никто не останется в стороне.

Салат Цезаря

Фондю «Солнечное»

Фаршированный кабачок-цуккини

Горячий французский хлеб

Лимонный пирог «Бледная Луна»

Несомненно, существует множество вариантов приготовления знаменитого салата Цезаря. Вот мой способ его приготовления. Лев может в полной мере проявить свой талант шоумена, если соберет все ингредиенты на подносе и сделает салат непосредственно за столом. Французскую салатную заправку следует приготовить заблаговременно, чтобы она успела как следует настояться.

САЛАТ ЦЕЗАРЯ

(6—8 порций)

- | | |
|---|--|
| 1 зубок чеснока | 2 яйца, обваренные кипятком (погрузить полностью в кипящую воду и варить в течение 1 минуты) |
| 1/2 стакана оливкового или другого растительного салатного масла | сок 1 большого лимона |
| 2 крупных кочана салата ромэн, промытого и разобранного на листья | 8 филе анчоуса, мелко порезанных |
| 1/2 чайной ложки соевого соуса | 1/2 стакана тертого сыра пармезан |
| 1/2 чайной ложки сухой горчицы | 1/2 стакана французской салатной заправки |
| соль и свежий стручковый перец по вкусу | 2 стакана гренок |

В маленькой миске растолочь чеснок, залить растительным маслом и дать настояться в течение 2 или 3 часов. Охлажденные листья салата сложить в большую салатницу, посыпать солью и свежим стручковым

перцем. Затем полить все чесночным маслом и перемешать, чтобы оно смочило каждый лист.

И наконец, вбить яйца в салат, выжать сок лимона, добавить все остальные ингредиенты, положив гренки в последнюю очередь, и осторожно перемешать.

ФРАНЦУЗСКАЯ САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

1 чайная ложка дижонской горчицы	2 чайные ложки петрушки
1 1/2 чайной ложки соли, смешанной со специями	1 1/2 чайной ложки сахара
1 чайная ложка соевого соуса	1 1/2 чайной ложки молотого черного перца
1 чайная ложка паприки	1/4 стакана винного уксуса
2 чайные ложки лукового порошка	1/4 стакана томатного сока
	1/2 стакана оливкового масла
	1 стакан растительного масла

Все необходимое соединить в банке, закрыть крышкой и хорошо взболтать.

ГРЕНКИ

Для приготовления гренок нарезанный кубиками французский дрожжевой хлеб следует натереть свежим, толченым чесноком и обжарить в кипящем масле. Пусть гренки подрумянятся и станут хрустящими.

ФОНДЮ «СОЛНЕЧНОЕ»

(6 порций)

900 г говяжьей вырезки, нарезанной кубиками 2 × 2 см
2 стакана хорошего растительного масла (арахисовое масло чадит меньше всего)

Для приготовления этого замечательного блюда кусочки сырого мяса сначала обваривают в горячем масле, а затем обмакивают в специально приготовленные соусы.

За столом в таких случаях неизменно царит оживление, так как гости собираются вокруг стоящей в центре стола жаровни и каждый готовит порцию для себя, выбирая соусы по своему собственному усмотрению.

Мясо следует красиво выложить на блюде, украшенном листьями зеленого салата, ломтиками лимона и т. д. Масло необходимо предварительно разогреть, доведя до температуры в пределах 205°. Емкость с маслом можно затем поставить на конфорку специальной жаровни, которая ставится непосредственно на стол.

Сервировка:

Перед каждым гостем ставится тарелка для салата, а из приборов кладется вилка для фондю и обычная вилка. Блюдо с кубиками мяса, солонка, набор для специй, соусники и прочие сопутствующие принадлежности располагаются на столе рядом с жаровней.

Способ приготовления:

Каждый из гостей сам выбирает гарнир и соусы, которые наливает к себе на тарелку. Затем он накалывает кубик говядины на вилку для фондю и опускает его в горячее масло, доводя до степени готовности сообразно своим вкусам. (Одновременно в жаровне должно находиться не более 4 вилок для фондю.) Так как вилка для фондю будет слишком горячей, гость перемещает мясо с вилки для фондю на обычную вилку, обмакивает в соус и ест.

Некоторые рекомендации:

Для приготовления данного блюда можно использовать также бескостные кусочки куриных грудок или мясо креветок, очищенных от панциря. В качестве гарнира можно также подать сырые овощи.

Некоторые соусы:

СОУС ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА

1 стакан майонеза	1 чайная ложка лимонного сока
1/2 стакана измельченного голубого сыра (Дор-Блю)	1 столовая ложка мелко рубленной зелени петрушки

Соединить все ингредиенты и охладить.

СОУС ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК И ХРЕНА

(См. меню в разделе Четвертого Дома.)

ЗАПАДНЫЙ ТРАВЯНОЙ СОУС

2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука (зеленого лука)	1/4 стакана соуса для бифштекса
1/4 стакана оливкового масла	1/4 стакана мелко рубленной зелени петрушки
1/4 стакана растопленного сливочного масла	2 столовые ложки мелко резанного лука-резанца
	соль и перец по вкусу

Репчатый лук обжарить в смеси оливкового и сливочного масла, чтобы слегка подрумянился. Добавить остальные ингредиенты и прогреть все вместе. Подавать теплым.

СОУС КАРРИ

1 стакан сметаны	2 чайные ложки порошка карри
1/2 стакана майонеза	1 чайная ложка лимонного сока
1 столовая ложка мелко рубленной зелени петрушки	1/2 чайной ложки соевого соуса
	1/4 чайной ложки соли

Соединить все ингредиенты и охладить.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

1/2 стакана сливочного масла или маргарина	1/4 чайной ложки соли немного белого перца
3 яичных желтка	1/2 чайной ложки готовой горчицы
2 столовые ложки лимонного сока	

В небольшой кастрюле разогреть сливочное масло, чтобы оно закипело, но не потемнело. В емкость для взбивания поместить яичные желтки, сок лимона, соль, белый перец и горчицу; взбивать миксером на 2-й (или низкой) скорости примерно 5 секунд. Не выключая миксера, постепенно, тонкой струйкой добавлять масло. Затем перейти на высокую скорость и продолжать медленно добавлять масло. Получается приблизительно 1 стакан соуса. (Его можно также подавать к вареным овощам, рыбе или блюду «Бенедикт» — яйца-пашот на английском маффине с маслом и ветчиной под голландским соусом.)

БЕАРНСКИЙ СОУС

2 столовые ложки белого вина	1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца
1 столовая ложка эстрагонового уксуса	1/4 чайной ложки сахара
2 чайные ложки сухого эстрагона	3/4 стакана голландского соуса (см. предыдущий рецепт)
2 чайные ложки мелко порезанного лука-шалотта или репчатого лука	

Все ингредиенты, за исключением голландского соуса, поместить в небольшую кастрюлю. Быстро довести до кипения и варить на большом огне, пока не выпарится большая часть жидкости. Получившуюся смесь вместе с голландским соусом вылить в контейнер смесителя, закрыть крышкой и взбивать на вы-

сокой скорости в течение 6 секунд. Получается примерно 1 стакан соуса. (Этот соус можно также подавать к бифштексу.)

Кроме того, можно подать:

острую и неострую горчицу

соленья

чатни (кисло-сладкая фруктовая приправа к мясу)

маринованный лук

оливки

Так как основное блюдо этого меню готовится по принципу «сделай сам», то вам наверняка захочется сочетать его с чем-нибудь более основательным. Рекомендуемое ниже овощное блюдо может быть и самостоятельным, в виде запеканки.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАБАЧОК-ЦУККИНИ

(6 порций)

3 крупных цуккини	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
100 г говяжьего фарша	$\frac{1}{8}$ чайной ложки тимьяна
1 столовая ложка оливкового масла	$\frac{1}{4}$ чайной ложки перца
$\frac{1}{2}$ луковицы, мелко порезать	$\frac{1}{8}$ чайной ложки майорана
$\frac{1}{2}$ стакана мягких хлебных крошек	1 столовая ложка сухого белого вина <i>или</i> 1 столовая ложка лимонного сока
2 столовые ложки сыра пармезан	

Цуккини разрезать вдоль пополам и при помощи ложки удалить сердцевину и часть мякоти, оставив внутри слой мякоти толщиной примерно 0,5 см. Получившиеся «лодочки» поместить в низкую кастрюлю, дно которой залито примерно на 1 см водой, и в течение 15 минут запекать в духовке при температуре 180°.

В сотейнике обжарить мясной фарш и слить жир. Затем добавить в мясо оливковое масло, мелко порезанный лук, порезанную мелкими кубиками мякоть цуккини и готовить, пока лук и цуккини не станут мягкими. Добавить остальные ингредиенты. Получившейся смесью наполнить «лодочки», сверху посыпать дополнительным количеством сыра пармезан и запекать в духовке при температуре 180° около 25 минут. Такой рецепт идеально подходит для приготовления фаршированных баклажанов.

Прохладный и освежающий десерт станет приятным завершением вашего обеда. Этот легкий, воздушный пирог — как раз то, что нужно.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ «БЛЕДНАЯ ЛУНА»

Тесто

3 стакана муки

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка сахара

1 стакан шортенинга (кулинарного жира)

1 чайная ложка уксуса

1 яйцо

5 столовых ложек воды

Перемешать сухие ингредиенты и ввести шортенинг. В воду добавить уксус, вбить яйцо, тщательно перемешать и постепенно влить смесь остальных ингредиентов. Раскатать тесто в пласт и поместить в форму для выпечки. Выпекать при температуре 165° до готовности (примерно 15 минут). Данное количество продуктов рассчитано на выпечку двух форм для пирога.

ЛИМОННАЯ НАЧИНКА

1 стакан сахара

1 1/4 стакана воды

1 столовая ложка сливочного масла

1/4 стакана кукурузного крахмала

3 столовые ложки холодной воды

3 яичных желтка
2 столовые ложки молока
6 столовых ложек лимонного
сока

1 чайная ложка тертой лимон-
ной цедры

Соединить сахар, воду и сливочное масло; нагреть до полного растворения сахара. Добавить крахмал, разведенный холодной водой. Варить на медленном огне в течение 8 минут, пока смесь не станет прозрачной. Медленно ввести взбитые с молоком яичные желтки и довести до кипения. Постепенно добавить лимонный сок и цедру. Залить начинку в охлажденную готовую форму из теста.

МЕРЕНГИ

3 яичных белка
6 столовых ложек сахара
1 столовая ложка лимонного сока

Яичные белки взбить в крепкую, но не слишком сухую пену, постепенно подсыпая сахар. Добавить лимонный сок. Получившуюся массу выложить слоем поверх начинки таким образом, чтобы она вплотную подступала к краям формы из теста. Поставить пирог в духовку, нагретую до 165° на 15—20 минут, чтобы меренговый слой слегка подрубился.

Надеюсь, вы уже прониклись духом радушия и гостеприимства Пятого Дома, где устраиваются шумные вечеринки и где всегда рады гостям. Вот еще одно меню, дающее Льву возможность провести незабываемый вечер в компании своих друзей.

Салат из пророщенной фасоли
Чиоппино «Лунный прибор»
Горячий французский хлеб
Сметанный пирог с изюмом

Я очень люблю салат из этого меню и всегда с гордостью подаю его на стол. Я горжусь им, потому что сам придумал этот рецепт, а люблю за его неповторимый вкус. Без ложной скромности признаюсь, что он относится к той категории блюд, пробуя которые так и хочется воскликнуть: «И как, черт возьми, я до такого додумался?»

САЛАТ ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ФАСОЛИ

(8—10 порций)

500 г пророщенной фасоли
3 столовые ложки соевого соуса
3 столовые ложки хереса
3 столовые ложки сока лайма
2/3 стакана растительного салатного масла
3 столовые ложки зеленого лука, пропущенного через мясорубку

1 чайная ложка свежемолотого имбиря
1 бульонный кубик (говяжий)
1/2 чайной ложки порошка карри
1/2 стакана обжаренных дробленых ядер миндаля

Сделать заправку для салата, смешав все ингредиенты (кроме миндаля), и полить ею сырую пророщенную фасоль. Хорошо перемешать. Сверху посыпать миндалем. Дать постоять в течение нескольких часов и подавать к столу.

Мне бы очень хотелось тоже обзавестись «зодиакальным» блюдом, на котором Омарр подавал свой салат «Лакомство Нептуна». Оно наилучшим образом подошло бы для сервировки моего любимого рагу из морепродуктов. Я бы выложил на него это дымящееся рагу в окружении больших ломтей горячего французского хлеба, пропитанного сливочным маслом — чтобы его можно было сразу обмакивать в какой-нибудь пикантный соус. Вне зависимости от того, кто вы по гороскопу, какая планета вами руководит и к

какой стихии вы относитесь, вы получите ничуть не меньшее удовольствие, чем Лев, который будет вас этим угощать.

ЧИОППИНО «ЛУННЫЙ ПРИБОЙ»

(10—12 порций)

- | | |
|---|--|
| 2 средние мелко порезанные луковицы | 1 маленькая веточка свежего базилика <i>или</i> 1 чайная ложка сушеного базилика |
| 1 столовая ложка мелко порезанного чеснока | 1 столовая ложка паприки |
| 1 столовая ложка мелко рубленой зелени петрушки | 1/2 стакана хереса (или сухого белого вина) |
| 1 столовая ложка мелко рубленой зелени сельдерея | 4 стакана воды |
| 1 столовая ложка мелко порезанного зеленого перца | 2 больших свежих краба, очищенные от панциря |
| 1/2 стакана оливкового масла | 750 г сырых креветок (в панцире) |
| 2 стакана плотно уложенных ломтиков помидоров | 1 кг свежих морских моллюсков (хорошо промытых и в раковине) |
| 1 стакан томатного соуса | 1 кг рыбы: морского ерша, морского окуня или меч-рыбы, порезанных на кусочки |
| 2 столовые ложки соли | |
| 1/8 чайной ложки перца | |

Лук, чеснок, петрушку, сельдерей и зеленый перец пережарить на оливковом масле до золотистого цвета. Добавить помидоры и томатный соус, соль, перец, базилик, паприку и вино и варить 15 минут на медленном огне. Влить воду и довести до кипения. Положить туда мясо крабов, креветки и моллюсков в раковинах. Варить на медленном огне в течение 1 часа, при необходимости подливая понемногу воду или вино. Добавить сырую рыбу; проварить все вместе еще 20 минут — и блюдо готово.

А теперь пришло время кисло-сладкого, чуть теплого десерта, который станет отличным завершением этого меню.

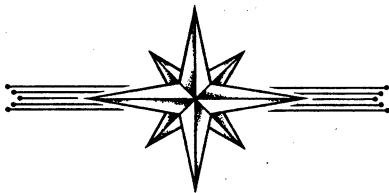
СМЕТАННЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

тесто для выпечки 1 формы для пирога	1/2 чайной ложки мускатного ореха
2 яйца	1/4 чайной ложки гвоздики.
3/4 стакана сахара	1 стакан сметаны
1/4 чайной ложки соли	1 стакан изюма без косточек
1 чайная ложка корицы	

Приготовить тесто и выложить его в форму для выпечки. Пусть постоит в холодильнике, пока будет готовиться начинка.

Яйца слегка взбить, затем добавить сахар, соль, корицу, мускатный орех и гвоздику. Перемешать со сметаной и изюмом и залить в охлажденную форму с тестом. Выпекать в духовке, предварительно разогретой до температуры 230° 10 минут, затем жар уменьшить до 180° и печь еще 30 минут или до готовности, которая определяется следующим образом: середину пирога следует наколоть ножом; если после этого нож остался сухим — пирог готов. Подавать теплым.

Итак, Лев, можете приниматься за дело!



ШЕСТОЙ ДОМ — ДЕВА

23 августа — 22 сентября

Сидни Омарр о Деве

Шестой Дом — Дева, планета Меркурий; это знак земли, что делает его очень практичным. Если вы родились под созвездием Девы, значит, вы внимательно относитесь к своему здоровью и можете, например, так хорошо сварить кофе без кофеина, что никто из гостей не заметит разницы. Приготовление еды в вашем понимании ассоциируется со здоровьем, благополучием; вы хотите, чтобы еда была не только вкусной, но и питательной. Вас не прельщают заменители натуральных продуктов, но вы не раздумывая отдаете им предпочтение, если это на пользу вашему организму.

Вас нельзя назвать человеком предубежденным, просто вы живете не одним днем, а с расчетом на будущее. В еде, как и в других сферах жизни, вы стремитесь придерживаться определенных норм и правил. Вы щепетильны и уделяете большое внимание поддержанию чистоты и порядка. Вы расчетливы, рассудительны и умеете планировать. За столом с вами не соскучишься. Вне зависимости от того, нравится это окружающим или нет, вы пытаетесь во что бы то ни стало заботиться и о них. Вы уделяете большое вни-

мание содержанию в еде витаминов и минеральных веществ и стараетесь изо всех сил придать блюдам привлекательный вид. Конечно же вы стараетесь не переесть, ваша концепция здорового питания неразрывно связана с такими понятиями, как питательная и энергетическая ценность продуктов. Таковы в общих чертах принципы вашего поведения на кухне.

Вы очень разборчивы, а также точны и аккуратны, и вас даже можно счесть педантом. Чрезмерная, доведенная до абсурда пунктуальность нередко мешает получать от еды удовольствие. Но в умеренных, разумных дозах это качество вполне может пойти вам на пользу. Жизнь Девы подчинена расписанию: еда, досуг, сон — всему отведено свое время. Готовить вы можете бесподобно — в своих заметках, посвященных Шестому Дому, Майк Рой докажет это наглядно.

Вы озабочены тем, как будет выглядеть стол, и поэтому ваши блюда отличаются разнообразием. Да, вы создаете стереотипы, но при этом остроумны и изобретательны. Вы аналитик. Вам всегда и во всем хочется установить первопричину; в сочетании с пытливым умом это помогает вам стать замечательным шеф-поваром. Сервировка стола (тарелки, салфетки, цветы) очень важна для Девы. Ваши усилия особо ценятся людьми, рожденными под знаком Рака, — они будут отличными сотрапезниками для Девы. Вы практичны в вопросах еды, однако это не имеет ничего общего с практицизмом Тельца; ваши интересы не ограничиваются мясом и картошкой. Основной смысл практичности Дев заключается в осознании того, что еда является источником энергии и способна придать силы, необходимые для выполнения поставленных задач.

Ваш стиль приготовления салатов может стать легендой. Овощи начинают обладать особой привлекательностью, когда вы из них что-нибудь готовите. А с

помощью полезных советов Майка Роя вы поднимете свое мастерство на недосягаемую высоту. Если Дева подает на стол зеленый салат, то листья его будут непременно крепкими и хрустящими. Если напиток должен подаваться холодным, он будет именно таким. Блюдо должно быть горячим? Можно не сомневаться в том, что оно будет просто-таки обжигающим! Ничего усредненного, сделанного наполовину: вы точны в своих вкусах.

Кухня для Дев — это обширное поле деятельности. Вы не боитесь экспериментировать, особенно с иностранными деликатесами. Вот почему вам так нравится обмениваться рецептами со Стрельцом. Дева и Стрелец могут не сходиться во мнениях по некоторым другим вопросам, но в отношении еды между этими знаками царит полная гармония. Дискуссии между Девой и Стрельцом на темы меню и здоровья могут быть весьма интересными и полезными для обоих. Стрелец является для вас олицетворением надежности, безопасности, особенно во время обеда дома. Стрелец же ценит вашу целеустремленность. Вы способны вдохновлять людей этого знака на покорение, казалось бы, недостижимых высот. Так оно зачастую и получается, когда неспешный разговор происходит за хорошим обедом.

Вполне очевидно, что вы отдаете предпочтение продуктам, полезным для организма, и, наверное, могли бы написать целую диссертацию о благоприятном влиянии моркови на зрение, о салатах и грубой пище и так далее...

Гармоничные отношения за столом складываются у вас с людьми, рожденными под знаком Рака, Скорпиона, Тельца и Козерога. Во время обеда в компании другой Девы могут возникнуть разногласия относительно того, вреден ли кофе и слишком ли много того или сего содержится в безалкогольных напитках. Если

вы не будете достаточно тактичны, то дело может обернуться жарким спором, что совсем неуместно во время еды.

Много общего у вас и с Близнецами, оба знака активны и эмоциональны, оба управляются энергичным Меркурием. Но там, где Близнецы проявляют нетерпение, вы действуете обдуманно и методично. В самом деле, почти за каждой вашей странностью кроется трезвый расчет. Вы знаете, что делаете, особенно на поприще кулинарии, и в этом схожи с Весами. Сидеть за красиво сервированным столом, накрытым вами, — одно удовольствие, а Весы уделяют этому большое внимание. Но там, где Весы отдают предпочтение экзотическим блюдам, вы предпочитаете что-нибудь более традиционное.

Очень немногие могут превзойти вас в том, что касается сверкающей чистоты рюмок и столовых приборов, милых рисунков на тарелках и салфетках и удачных цветовых комбинаций. Гости, родившиеся под знаком Козерога, при виде накрытого вами стола приходят в восторг, а их искренние комплименты тешат ваше тщеславие. Если речь идет об ужине в романтической обстановке, тут Козерог и Дева составляют замечательную комбинацию. Козерог оказывает влияние на ту часть вашего гороскопа, что связана с любовными и романтическими отношениями. И Дева, и Козерог отдают предпочтение небольшим, аккуратным порциям еды; однако во время таких романтических встреч Козерог вдохновляет вас на то, чтобы порции были больше, чем обычно. Для Козерога вы являетесь воплощением идеала. А в вас земная надежность Козерога может пробудить аппетит, причем не только к еде.

Соединение козерожьего Сатурна и вашего Меркурия становится причиной взаимного восхищения друг другом, в том числе и в вопросах приготовления еды,

со всеми вытекающими отсюда последствиями. Оказавшись за столом в обществе Весов, вы чаще обсуждаете финансовые вопросы. Весы вдохновляют вас на большее разнообразие, так что, обедая в компании представителей этого знака, вы нередко позволяете себе изменить своим будничным привычкам в еде.

Вы обожаете хлеб собственной выпечки. И еще вам доставляет большое удовольствие помогать другим в составлении программы предстоящих торжеств: вы набрасываете план меню, предлагаете какие-то особые десерты или необыкновенный салат — и не можете преодолеть искушения подбросить хотя бы парочку советов на предмет здоровья.

Вы больше, чем кто бы то ни было, следите за тем, что едите, изучаете, как влияют на ваш организм те или иные блюда или напитки. Живейший интерес к вашим познаниям в данной области проявляют Водолеи; в их лице вы неизменно находите благодарных слушателей. Поэтому вам доставляет особое удовольствие готовить угощение для Водолея. Представители этого знака стремятся выпытать ваши секреты, а вы просто счастливы раскрыть им свои тайны. Из всех знаков зодиака вы чаще других соблюдаете диету, но она вам, скорее всего, и не нужна. Вы вполне активны для того, чтобы сохранять стройность фигуры, расходуете много энергии и не склонны к ожирению.

Скорпион побуждает вас к обсуждению новых идей, а также помогает разобраться в отношениях с родственниками и соседями. Плутон Скорпиона, соединяясь с вашим Меркурием, способствует расширению горизонтов. Общество Скорпиона вы находите для себя интересным. За обедом происходит обмен идеями и вы даже соглашаетесь отказаться от старых методов. К сожалению, это вдохновение может оказаться очень кратковременным. Эти два знака — Дева и Скорпион — в общем гармонируют между собой. Но когда вы встре-

чаетесь за столом, то оба начинаете есть как-то торопливо. Вас охватывает желание побыстрее покончить с едой и начать записывать то, что услышали. Обратите внимание на меню Восьмого Дома, составленные специально для Скорпиона: вам наверняка приглянутся какие-то блюда, и вы даже отважитесь приготовить что-нибудь «этакое», хотя, возможно, сперва предлагаемое угощение покажется вам напрочь лишенным вашей излюбленной практичности. Например, Скорпион обожает устриц не столько за их питательную ценность, сколько за то, что они, как считается, благотворно влияют на половое влечение вообще и потенцию в частности.

Когда я говорил об астрологии с известным комедийным актером Сидом Сизером, то он проявил себя как типичная Дева, произнеся целую речь о том, какую важную роль играют физические упражнения и диета в борьбе с лишним весом. Дева уделяет питанию огромное внимание, но опять же делает это по-своему, в присущей ей практичной манере: для того, чтобы похудеть или, наоборот, поправиться, восполнить силы, а также запасы витаминов и питательных веществ.

Вы изводите продавцов в магазине своими требованиями: овощи непременно должны быть свежими, продукты натуральными. Вы можете осаждать диетические магазины, а деревенское молоко и мед занимают постоянное место в списке ваших покупок. У вас есть обыкновение все записывать, и, возможно, вы даже ведете учет расхода продуктов. Просто это часть вашей натуры: вы любите, чтобы порядок был во всем.

Вы обожаете легкие закуски. Близнецы тоже в восторге от них. Оба вы любите перекусить между делом, отдавая предпочтение нескольким небольшим порциям, а не одному сытному блюду. Еда для вас является залогом здоровья: сгрызть сырую морковь, выпить

стакан молока, съесть пару ломтиков сыра — это естественная для вас потребность, ведь вы постоянно в работе, в движении и активно расходуете энергию. Для Девы, имеющей проблемы с избыточным весом, привычка постоянно что-нибудь перехватывать на ходу может стать настоящим бедствием. Конечно, решительно отказываться от этого пристрастия совсем не обязательно, однако закуски не должны нарушать вашей диеты. Притом, что еда занимает значительную часть вашего времени, львиная его доля уходит на планирование и организацию, а не на саму готовку, что было бы типично для Рака.

Люди, родившиеся под знаком Девы, часто находят себя в пищевой индустрии, однако в большинстве своем в качестве наблюдателей. Несколько лет назад одна астрологическая организация провела такое исследование: Девы были широко представлены в той категории людей, что «продвигали» те или иные продовольственные товары на рынок, занимались торговлей продуктами или их рекламой, убеждая покупателей что-то купить или попробовать. Но, когда в «Ассоциации шеф-поваров Калифорнии» были составлены списки ее членов с указанием астрологических знаков каждого, выяснилось, что Дев среди поваров оказалось меньше всех. Еда для вас имеет практическое значение: вы можете продавать и рекламировать ее, но вас совсем не привлекает перспектива безвылазно торчать на кухне. Другой знак, управляемый Меркурием, — Близнецы, — слишком нетерпелив; вот и вы склонны проявлять нетерпение там, где дело касается непосредственно готовки. И это еще одна причина, объясняющая ваше увлечение салатами.

Обед в компании Рыб окажется непростым делом, так как ваши вкусы в большинстве случаев совершенно не совпадают. Человек, рожденный под знаком Рыб, мечтателен по натуре, в то время как вы склон-

ны все анализировать. Разговор с Рыбами за столом может вестись о браке, о вопросах партнерства и юридических документах. Зато Овен вдохновит вас на раздумья о крупных денежных операциях. У вас могут появиться идеи относительно того, куда и как инвестировать свои сбережения. Деловой обед с участием людей, родившихся под знаками Девы, Рыб и Овна, вполне может завершиться составлением контракта, по которому на вас будет возложена задача проведения какой-либо специфической акции, и средства на которую, вероятнее всего, изыщут Рыбы и Овен.

Для вас важна атмосфера, царящая за столом; тишина и порядок противопоставляются шуму и суете. Отправляясь в гости, вы приходите в дом именно к назначенному времени. Пунктуальность для Девы выше всего, и вы требуете того же от других, ожидая, что обед подадут точно «ко времени». Если же этого не происходит, то, каким бы роскошным ни оказалось меню, у вас в душе остается чувство неудовлетворенности. Вы хотите делать людям приятное, угощать их, наставлять — и почти автоматически ожидаете, что и к вам будут относиться так же. И когда хозяйева запаздывают с приглашением к столу или же гости приходят позже назначенного часа, вас это огорчает больше, чем представителей прочих зодиакальных групп.

Из вас получится замечательный кулинарный критик. Вы даже могли бы преуспеть в данной области журналистики, выступая с обзорами, посвященными ресторанам. Вы всегда тщательно изучаете меню, так что Майку Рою пришлось немало потрудиться, составляя рецепты для Девы. При этом главным вашим стремлением является доставить удовольствие окружающим. Еда для вас не только и не столько средство для утоления голода: она позволяет сблизиться людям схожих убеждений, а интеллектуальная близость очень важна, без нее пища теряет вкус. В этом смысле ва-

шими главными союзниками являются люди, рожденные под знаками Тельца и Скорпиона. Стрелец воплощает собой основу, надежность. Лев, на ваш взгляд, натура загадочная, и нередко вы бываете удивлены до глубины души его экстравагантным поведением, рассуждениями о необходимости социальных реформ и способностью поглощать в невероятных количествах еду и выпивку.

Людам хочется произвести на вас впечатление, вы же, со своей стороны, хотите принести им пользу. Вы способны заразить окружающих своим энтузиазмом, что в полной мере относится и к области кулинарии, стремитесь убедить их в разумности рационального планирования питания, отказа от излишеств и в необходимости принимать во внимание калории. Вы одержимы блистательными идеями. Вам ничего не стоит взять за основу довольно прозаическую концепцию и затем приукрасить ее, сделав привлекательной. Возможно, вы и не самый лучший повар на свете, но, несомненно, являетесь одним из самых обаятельных представителей этой профессии.

Вам доставляет удовольствие видеть удивление, даже недоумение на лицах своих гостей; вы умеете оформить самые простые блюда таким образом, что с виду они будут казаться чем-то совершенно другим. Вы маэстро по части такой маскировки. Ловкость рук и никакого обмана; то, что кажется «этим», на деле оказывается «тем» — такие ваши фокусы просто обречены на успех! А источником вдохновения для вас на этом поприще будет, наверное, Лев. Он чувствует, что вы обладаете неким секретом, который может принести выгоду. А вы считаете Льва романтиком, способным, если дать ему волю, ослепить своим великолепием весь мир. Тем не менее соседство за столом Девы и Льва не слишком типично, поскольку каждый из них уверен в том, что у его сотрапезника

есть некая тайна. Так что зачастую подобные встречи проходят в интригующей атмосфере загадочности.

На Весы вы производите такое же впечатление, какое Лев производит на вас. Люди, рожденные под знаком Весов, похоже, убеждены в том, что вы намеренно избегаете откровенности в общении с ними, хотя вам всегда есть что им сказать. Раки воздействуют на вас благотворно; общение с ними укрепляет надежду на осуществление ваших планов. Раки высоко ценят ваши усилия на кулинарном поприще. Из общения с ними Девы могут почерпнуть много полезного для себя и в плане приготовления еды, и в подборе блюд для особых меню. Так что, если вы планируете званый обед, Рак станет вашим надежным союзником и помощником. Он может развлечь гостей, подготовить их к дегустации созданных вами кулинарных шедевров.

Близнецы пробуждают в вас здоровые амбиции, желание продвинуться по служебной лестнице, а обед в их компании неизменно превращается в дискуссию. Застольный разговор сосредотачивается на том, как наилучшим образом использовать собственный талант для получения дополнительного дохода и с пользой для карьеры. Человек, рожденный под знаком Близнецов, может обсудить ваши кулинарные способности с родственниками и соседями. Близнецы способствуют росту вашего авторитета в обществе, поэтому вы должны ублажить Близнецов за столом. Это, несомненно, пойдет вам на пользу: ваш престиж повышается, когда Близнецы встают из-за стола сытыми и довольными.

Вы умеете слушать окружающих и обладаете особым чувством юмора. В хорошей компании два этих ценных качества нужны не меньше, чем в других ситуациях. Вы радушно потчуете своих гостей и умеете создавать за столом непринужденную атмосферу. И даже если некоторые из ваших блюд не столь эффектны, как у Льва,

тем не менее они сытны, хорошо оформлены — и вкусны. К тому же вы задаете не однозначные, интеллектуальные вопросы, а это льстит самолюбию ваших гостей, позволяя им блеснуть своей ученостью. Обед в вашем обществе — событие незабываемое, даже если поданные блюда и не столь «основательны», как это бывает в тех случаях, когда поварской колпак надевает на себя Телец.

Обед с Девой означает, что человек может встать из-за стола не только с ощущением легкого чувства голода, но еще и с осознанием того, что все поданные блюда полезны для здоровья и необычны. Те, кто следит за своим весом, будут вам благодарны, а остальные просто удивлены и заинтересованы. Стоит ли требовать от судьбы большего?

Майк Рой о Деве

Считается, что среди всех прочих знаков Дева наиболее щепетильна. С вашего позволения и если Омарр не станет возражать, я буду говорить о Деве именно в женском роде, так как у меня для этого есть все основания. Я большой специалист по части общения с Девами. Дело в том, что с одной из них я прожил под одной крышей в мире и согласии, связанный узами законного брака, вот уже двадцать лет. Но иногда мне кажется, что я совершенно ничего о ней не знаю.

Омарр абсолютно прав. Она действительно одержима стремлением к чистоте и порядку, а забота о здоровье вообще носит навязчивый характер. Полагаю, тот факт, что работает она медицинской сестрой, тоже не стал бы для Омарра полной неожиданностью. Омарр также утверждает, что Дева тщательнейшим образом следит за тем, что попадает к ней на тарелку, а когда она готовит еду для других, не исключено, что в каче-

стве бесплатного дополнения к обеду вы прослушаете еще и лекцию о здоровой пище.

Хочу сказать еще кое-что своему коллеге и соавтору Сидни Омарру. Данное им описание людей, родившихся под этим знаком, оказалось абсолютно точным и полностью соответствует действительности. Сам я, должен признаться, являюсь новичком в астрологии. И если сейчас я уже довольно неплохо ориентируюсь на этом относительно новом для себя поприще, то раньше все, связанное со звездным небом, с его светилами и планетами, представлялось чем-то иллюзорным и абсолютно нереальным. А если уж быть честным до конца, то я, признаться, сомневался в научности данного подхода. Зато теперь я хорошо знаю свой знак зодиака и читаю астрологические прогнозы, которые Омарр публикует в своей колонке. Но прежде чем взяться за написание этого совместного труда в соавторстве со своим другом Омарром, я провел небольшое исследование. Обычно я прибегаю к подобной форме работы, чтобы выяснить мнение своих телезрителей и радиослушателей о рекламируемых мною продуктах, ибо я никогда не соглашаюсь на сотрудничество со спонсором, не будучи до конца уверенным в нем.

Чем глубже я вникал в предмет астрологии, тем больше убеждался в ее научности. Знакомство с Омарром пошло мне на пользу, потому что если и существует такое понятие, как творческий, пылливый ум, то Сидни Омарр им, несомненно, обладает. Я был совершенно уверен в его абсолютной честности и объективности. Короче говоря, я знал, что обманывать меня он не станет... Итак, в ходе моего исследования выяснилось, что из двухсот человек, к которым я обратился с вопросом об их отношении к астрологии, сто двадцать оказались ярыми приверженцами этой науки, а сто девяносто человек знали свой знак зодиака и регулярно читали еженедельный астрологический прогноз

в газете. Примерно сто шестьдесят человек выразило мнение, что затея, в общем-то, неплохая.

Первое же настоящее представление об астрологии я получил, прочитав одну из книг Омарра, называвшуюся «Мой мир астрологии». Все эти факты, а также многочисленные беседы с Омарром убедили меня. Теперь я считаю себя его учеником и намерен всю оставшуюся жизнь посвятить изучению этой науки.

Взять, к примеру, мою жену. В своих заметках о личности и характере Девы Омарр дает точное описание Элисон! Она тоже обожает делать пометки в своем блокнотике. Отправляясь за покупками, она крайне придирчиво относится к выбору продуктов. И мечтает о том, чтобы устраивать замечательные застолья не только для нас двоих, но и для наших друзей.

Моя жена-Дева любит салат-заливное, желе и салаты из свежих овощей, — и чтобы зелени было побольше. Типичные вкусы для представителей ее знака! Я тоже люблю салаты. Но я не сразу понял, что латук выращивается вовсе не для того, чтобы кормить им кроликов. Кстати, еще одно предостережение относительно салатов: будьте поосторожнее с чесноком. Иногда мне кажется, что мы используем его сверх всякой меры — так много, что уже превратились в нацию пожирателей чеснока.

Дева также любит печь хлеб. Помнится, несколько лет тому назад, во время работы над очередной книгой по кулинарии, я не смог удержаться от того, чтобы не предаться ностальгическим воспоминаниям о домашнем хлебе, ведь все, что связано с этим самым главным продуктом, мне очень близко и знакомо. Помню, как в детстве, возвращаясь домой из школы, с заснеженной, продуваемой холодными ветрами улицы, я попадал в тепло кухни нашего дома, находившегося в Северной Дакоте. Даже в детстве я носил очки. И едва я распахивал дверь, как тепло от жарко

натопленной плиты касалось стекол моих очков. Они запотевали, и весь мир у меня перед глазами тонул в клубах непроницаемого тумана.

Неожиданно откуда-то из чрева огромной железной плиты возникал чудесный аромат, который невозможно описать словами. Кажется, я чувствую его даже сейчас, отстукивая эти слова на своей пишущей машинке... Я говорю о неповторимом, терпком, солоновато-маслянисто-дрожжевом аромате только что испеченного хлеба.

Когда хлеб был готов, моя мать складывала буханки на столе и осторожно накрывала их чистым полотенцем. Иногда она разрешала мне срезать с одной из буханок толстую, хрустящую горбушку, которую я щедро намазывал вкуснейшим, свежим сливочным маслом — знакомый фермер приносил нам его каждую неделю. Поверх масла я намазывал толстый слой вишневого джема домашнего изготовления. Не думаю, что мне когда-нибудь еще доведется отведать что-либо подобное...

В наши дни настоящий домашний хлеб выпекают лишь немногочисленные любители. Мы же довольствуемся так называемыми скороспелыми хлебами. И на мой взгляд, много теряем.

Итак, приступим к составлению меню для Девы. Среди блюд найдется место и для заливных, и для салатов, и для выпечки, что делает такой рацион сбалансированным с диетической точки зрения. Однако эти блюда должны быть еще и вкусными, и красиво оформленными.

Салат-заливное «Уоллдорф»

Пикантная телятина по-итальянски

Брокколи «Звездный свет»

Булочки-маффины из отрубей

Техасский пирог

Дева, большая любительница салатов, по достоинству оценит это фруктово-овощное лакомство. Кстати, я часто подаю его на ленч в качестве основного блюда.

САЛАТ-ЗАЛИВНОЕ «УОЛДОРФ»

*(6 порций, если подается в качестве закуски,
или 4 порции, если подается как основное блюдо)*

1 упаковка (90 г) желатиновой смеси для приготовления желе: лимон, фруктовое или апельсиново-ананасное ассорти

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

1 стакан кипятка

$\frac{1}{4}$ стакана холодной воды

2 чайные ложки уксуса

$\frac{3}{4}$ стакана мелко порезанного сельдерея (можно использовать $\frac{3}{4}$ стакана половинок ягод красного винограда без косточек)

1 стакан порезанных мелкими кубиками красных яблок

$\frac{1}{4}$ стакана измельченных ядер грецкого ореха

майонез (по желанию)

Желатиновую смесь и соль растворить в кипятке. Добавить холодную воду и уксус. Охладить, подождать, пока не загустеет. Смешать сельдерей, яблоки, грецкие орехи и майонез. Разложить по порционным формам или в одну общую форму. Поставить в холодильник для застывания. Вынуть из форм и подать с сырными шариками.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Для изготовления сырных шариков необходимо взять 100 г творога и скатать 12 небольших шариков, которые затем обвалять в тертых орехах.

Основное блюдо в классическом итальянском стиле представляет собой пикантное угощение, которое обязательно придется по вкусу Деве. Кстати, если вы не сможете достать вяленой итальянской ветчины, ее можно с успехом заменить обыкновенной вареной ветчиной.

ПИКАНТНАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

(4 порции)

450 г телячьих котлет, нарезанных очень тонко (по-итальянски) кусочками длиной 7 см	75 г вяленой итальянской ветчины со специями, порезанной ломтиками
$\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла	2 столовые ложки бульона
2 столовые ложки муки	1 столовая ложка масла
$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	1 чайная ложка мелко рубленной зелени петрушки
$\frac{1}{2}$ чайной ложки перца	2 чайные ложки лимонного сока

В сковороде разогреть сливочное масло. Мясо обвалять в муке, посолить, поперчить; затем выложить на сковороду и обжаривать на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Мясо снять со сковороды. Итальянскую ветчину обжарить в той же сковороде в течение 3 минут, а затем вынуть и выложить поверх телятины. В оставшийся на сковороде жир влить бульон, положить сливочное масло и петрушку и хорошо перемешать. Проварить в течение 2 минут и добавить лимонный сок. Получившимся соусом полить мясо и немедленно подавать на стол.

Вот еще один из моих любимых рецептов, которым я иногда балую свою жену-Деву. Этот поистине замечательный овощ хорош сам по себе, но он может также подаваться и на ужин в качестве основного блюда.

БРОККОЛИ «ЗВЕЗДНЫЙ СВЕТ»

(4 порции)

1 $\frac{1}{2}$ головки брокколи	1 чайная ложка соевого соуса
1 упаковка (100 г) копченой и нарезанной ломтиками индейки	1 столовая ложка каперсов
1 банка (400 г) супа из сыра чеддер	1 столовая ложка хереса (по желанию)
1 $\frac{1}{2}$ стакана молока	$\frac{1}{3}$ стакана сметаны
	кусочки ядер ореха макадам или миндаля

Сначала необходимо приготовить соус. Для этого надо взять два ломтика индейки и мелко их порезать. Смешать сырнй суп, молоко, соевый соус, каперсы и измельченную индейку. Перемешать, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 10 минут. Добавить сметану и вино. Поместить в пароварку, если скоро планируется подача на стол. Или же затем повторно разогреть в пароварке.

Подготовить брокколи. Вымыть, срезать конец стебля и разрезать вдоль до соцветий. Опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 8—10 минут или до мягкости. Воду слить. Каждый черешок обернуть ломтиком индейки. Выложить на блюдо и полить брокколи горячим соусом. Украсить орехами.

Памятуя о любви Девы к хлебу собственной выпечки, не сомневаюсь, что эти вкуснейшие булочки из отрубей придутся как нельзя кстати и помогут умерить ее или его аппетит. Тем более, что Деве предоставится великолепная возможность сказать гостям, чтобы брали еще, потому что «это очень полезно для здоровья».

БУЛОЧКИ-МАФФИНЫ ИЗ ОТРУБЕЙ

(получается приблизительно 22 булочки диаметром 5 см)

- | | |
|---|--|
| 2 стакана обычной муки или
муки из цельного зерна | 2 стакана пахты |
| 1 1/2 стакана отрубей | 1 взбитое яйцо |
| 2 столовые ложки сахара | 1/2 стакана черной патоки |
| 1/4 чайной ложки соли | 2—4 столовые ложки растоп-
ленного сливочного масла |
| 1 1/4 чайной ложки соды | 1 стакан ядер орехов |
| 1—2 столовые ложки тертой
апельсиновой цедры (по же-
ланию) | |

Соединить муку, отруби, сахар, соль, соду и цедру апельсина; все хорошо перемешать. Взбить вместе пахту, яйцо, патоку и растопленное сливочное масло. Несколькими энергичными движениями соединить сухие и жидкие ингредиенты. Прежде чем сухие ингредиенты успеют намокнуть окончательно, всыпать ядра орехов. (При желании одновременно с орехами можно добавить и $1/2$ стакана размятой мякоти банана.) Выпекать при температуре 180° в течение 25 минут.

Вот рецепт еще одного «обалденного» пирога. Это один из немногих рецептов, сохранившихся со времен первых переселенцев. Такой пирог обычно готовили зимой, когда под рукой не было свежих ягод. Иногда его называли сливочно-сахарным пирогом.

ТЕХАССКИЙ ПИРОГ

1 невыпеченная форма из теста
 $1/2$ стакана муки
 $3/4$ стакана сахара
 немного соли

$1\ 1/2$ стакана сливок, разведенных напополам с молоком (можно также использовать цельное молоко)
 немного ванили
 корица по вкусу

Все ингредиенты выложить в невыпеченную форму из теста. Осторожно, но тщательно перемешать при помощи пальцев; сверху разложить маленькие кусочки сливочного масла и слегка посыпать мускатным орехом. Выпекать при температуре 190° , пока масса не загустеет до консистенции сладкого крема. Сверху должна образоваться легкая румяная корочка.

Возможно, поначалу Дева назовет это меню чересчур сытным и калорийным. А затем он (или она, или вы) еще раз все хорошенько обдумает и скажет, что время от времени все-таки каждый может себе позволить и такое...

Салат Кобба
 Омар для Шестого Дома
 Репа «Полумесяц»
 Картофель во фритюре
 Блинчики «Меркурий»

Салат полностью состоит из полезных для здоровья овощей, что полностью соответствует вашим представлениям о том, какой должна быть пища, если по гороскопу вы Дева. Это довольно популярный салат, имеющийся в меню знаменитого голливудского ресторана «Коричневая шляпа». Многие кинозвезды заказывают его в качестве основного блюда. Создателем салата является хозяин «шляпы» Боб Кобб.

САЛАТ КОББА

(4 порции)

1/2 кочана тонко нашинкованного салата ромэн	2 помидора, очищенные от кожицы и мелко порезанные
1/2 кочана тонко нашинкованного салата-латука	2 мелко порезанных авокадо
4 полоски мелко порезанной ветчины	450 г мелко порезанного швейцарского сыра
100 г измельченного сыра рокфор	1/4 стакана петрушки
	французская салатная заправка (см. рецепт в разделе Пятого Дома)

Измельченная зелень укладывается на дно салатницы. Остальные ингредиенты располагаются рядами на зеленом фоне, так что, когда салат подается на стол, взору гостей предстают разноцветные ряды ветчины, сыра и так далее. Уже за столом в салат добавляется французская салатная заправка и все перемешивается.

Французы наверняка назвали бы это угощение из лобстеров, подаваемое на нашем обеде в качестве основного блюда, *magnifique*, то есть великолепным. Дева же сделает его украшением всего обеда.

ОМАР ДЛЯ ШЕСТОГО ДОМА

(4 порции)

4 хвоста омара	1 стакан молока
1/2 стакана свежих грибов, порезанных ломтиками	1/4 стакана хереса
2 столовые ложки нарезанного зеленого перца	1 чайная ложка паприки
3 столовые ложки сливочного масла	2 столовые ложки нарезанного красного стручкового перца
2 столовые ложки муки	тертый сыр
	крошки свежего хлеба

Омаров варить в подсоленной воде, пока не покраснеют и не станут мягкими (примерно 12 минут). Снять с огня и дать остыть. С верхней стороны при помощи кухонных ножниц вырезать на поверхности панциря овальное отверстие. Выбрать все мясо и порезать кубиками. Грибы и зеленый перец обжарить в масле до мягкости. Ввести муку. Добавить молоко. Варить помешивая, пока масса не загустеет и не закипит. Добавить херес, паприку и соль по вкусу. Затем положить мясо омара и красный стручковый перец. Начинку разложить по формам из панциря. Сверху посыпать тертым сыром и хлебными крошками. Запекать при температуре 190° 15 минут.

Изю всех овощей репа незаслуженно обойдена вниманием. Не сбрасывайте ее со счетов. Она полезна и вкусна, если, конечно, ее надлежащим образом приготовить.

РЕПА «ПОЛУМЕСЯЦ»

(4 порции)

450 г репы	1/4 чайной ложки соли
1 стакан кипятка	2 столовые ложки сливочного масла или маргарина
1 ломтик репчатого лука	

1/2 чайной ложки сухих толченых листьев сладкого базилика	немного перца, соли и сахара 1 чайная ложка лимонного сока петрушка и паприка
---	---

Репу очистить и разрезать пополам. Репу и ломтик луковицы опустить в подсоленную кипящую воду. Закрыть кастрюлю крышкой и варить до мягкости в течение 15 минут. Воду слить. Растопить сливочное масло и добавить в него специи. Получившимся соусом полить готовую репу. Украсить мелко рубленой зеленью петрушки и паприкой.

А вот еще один мой любимый рецепт блюда из картофеля, которое отлично подойдет в качестве гарнира к нашему омару.

КАРТОФЕЛЬ ВО ФРИТЮРЕ

(4 порции)

8 небольших картофелин, очищенных и порезанных на кусочки	2 яичных желтка 2 яичных белка, взбитых в крепкую пену
3 столовые ложки жирных сливок	соль и перец по вкусу

Картофель сварить и откинуть на дуршлаг, тщательно слив воду. Пропустить картофель через мясорубку или потолочь толкушкой. Взбить сливки вместе с яичными желтками. Посолить и щедро поперчить. Ввести взбитые яичные белки. Из получившейся смеси формовать небольшие шарики и опускать в кипящий жир, поджаривая до золотистого цвета. Выложить на бумагу и подавать очень горячими.

Я уже несколько раз подчеркивал любовь Девы к хлебу. Возможно, для десерта такое угощение может показаться несколько необычным, но, с другой стороны, блинчики считаются разновидностью хлеба быст-

рого приготовления. Не исключено, что это самый экзотический рецепт блинчиков из всех, которые когда-либо вам встречались.

БЛИНЧИКИ «МЕРКУРИЙ»

(4 порции)

1 стакан блинной муки (просеять)	1 слегка взбитое яйцо
3 чайные ложки пекарского порошка	растопленное сливочное масло
1 чайная ложка сахара	неочищенный сахар
$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли	суфле маршмэллоу
1 стакан молока	400 г клубники, порезанной на половинки или четверти и посыпанной сахаром (или 1 упаковка (400 г) свежемороженой клубники)
$\frac{1}{4}$ стакана нежирных сливок	
2 столовые ложки растопленного сливочного масла	

Просеять вместе все сухие ингредиенты. В яйцо добавить молоко, сливки, масло и хорошо перемешать; всыпать муку с добавками и вымесить до получения однородной смеси. Выпекать блинчики на горячей сковороде, слегка подмазанной маслом. Сервировочное блюдо смазать растопленным сливочным маслом и посыпать неочищенным сахаром. Каждый блинчик смазывать маслом и посыпать сахаром. Сложить стопку из шести или более блинчиков. Сверху выложить слой суфле и поставить в горячую духовку, чтобы крем приобрел светло-золотистый оттенок. Посыпанную сахаром клубнику довести до кипения. Блинчатый пирог разрезать на порции и подавать с горячим клубничным соусом.

СУФЛЕ МАРШМЭЛЛОУ

$\frac{1}{2}$ стакана сахара	2 яичных белка, взбитых в крепкую пену
2 столовые ложки воды	1 чайная ложка мягкого масла

В маленькой кастрюле смешать сахар и воду; нагревать до полного растворения сахара. Получившийся сироп при постоянном взбивании влить в яичные белки. Массу взбить в крепкую, гладкую пену. Слегка остудить, а затем постепенно ввести сливочное масло и снова взбить.

Омарр решил, что составление меню для Девы будет для меня делом не из легких, однако я ни минуты не сомневался в том, что справлюсь с возложенной на меня непростой задачей. В конце концов, с Девой я сталкиваюсь изо дня в день на протяжении вот уже двух десятилетий, и пока еще не собираюсь сдаваться. Моей жене Элисон это меню очень нравится, а уж она-то самая настоящая Дева.

Гребешки в сыре пармезан
Половина индейки, фаршированная фруктами
Фруктовый салат-желе
Овсяные лепешки
Лунный мусс

Это меню открывает легкая закуска, имеющая тонкий, изысканный вкус.

ГРЕБЕШКИ В СЫРЕ ПАРМЕЗАН

(4—6 порций)

500 г гребешков	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, смешанной с чесночным порошком
$\frac{1}{4}$ стакана белого столового вина «Шабли»	$\frac{1}{4}$ стакана тертого сыра пармезан
$\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла	

Гребешки залить вином и оставить мариноваться на 2 часа. В жаровне или кастрюле растопить сливочное масло; добавить гребешки и вино. Посыпать со-

лю с чесноком и варить при слабом кипении от 10 до 15 минут. Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать тертым сыром. Подать горячим.

За последние несколько лет индейки перестала быть лишь «праздничной» птицей и приобрела «повседневный» статус. Девы любят индейку за ее питательное мясо. Обычно мы предпочитаем готовить за один раз лишь половину тушки, и вот как мы это делаем:

ПОЛОВИНА ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННАЯ ФРУКТАМИ

(из расчета 450 г на порцию)

половина четырехкилограммовой тушки индейки, разрубленной вдоль хребта; вторую половину можно заморозить большой кусок алюминиевой фольги
сок $\frac{1}{2}$ лимона
соль, перец и специи
мягкое масло

$\frac{1}{2}$ стакана мелко порезанного сельдерея

$\frac{1}{4}$ стакана мелко рубленной зелени петрушки

по $\frac{1}{2}$ чайной ложки размолотого в порошок тимьяна и сладкого базилика

2 сладких персика, почищенных и нарезанных ломтиками

6 свежих слив, косточку удалить, мякоть порезать

$\frac{1}{4}$ стакана сухого белого вина

$\frac{1}{2}$ стакана куриного бульона

(если вам нравится более сочная начинка, то можно взять большее количество бульона)

Для начинки:

1 упаковка готовой смеси для начинки на основе кукурузного хлеба

110 г сливочного масла или маргарина

1 большая луковица, мелко порезанная

Индейку снаружи и изнутри натереть соком лимона; посолить, поперчить, посыпать специями. Кожу с внешней стороны хорошо смазать сливочным маслом. Лист алюминиевой фольги также хорошо смазать маслом.

Приготовить начинку: обжарить до мягкости и прозрачности лук и сельдерей. Вместе с остальными ингредиентами добавить в смесь для начинки и

осторожно перемешать. Начинку выложить горкой на смазанный сливочным маслом лист алюминиевой фольги. Сверху на горку из начинки положить половинку индейки внутренней полостью вниз. Края фольги загнуть, чтобы они заходили на тушку примерно на два с половиной сантиметра, после чего переложить индейку вместе с фольгой в большую сковороду. Жарить в духовке при температуре 165° около трех часов.

А теперь давайте взглянем правде в глаза: все-таки индейка является тяжелым и жирным кушаньем, так что теперь самое время немного освежиться, и наш салат замечательным образом подойдет для этой цели.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ-ЖЕЛЕ

(4—6 порций)

1 упаковка (90—100 г) желатиновой смеси для приготовления желе, лимонной или апельсиново-ананасной	1 столовая ложка лимонного сока
$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли	$\frac{1}{4}$ стакана сметаны
1 стакан кипятка	$\frac{1}{2}$ стакана холодной воды
	$\frac{1}{2}$ натертой на терке моркови
	1 банка (300 г) мякоти ананаса кусочками

Желатиновую смесь и соль растворить в кипятке. Добавить лимонный сок. К $\frac{1}{2}$ стакана желатиновой смеси добавить сметану и $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды. Получившуюся массу залить в форму емкостью полтора литра, охладить, чтобы загустела, но не застыла окончательно. Оставшуюся смесь для желе смешать с холодной водой, морковью и кусочками ананасов, дать остыть и слегка загустеть и тоже вылить в форму. Поставить в прохладное место для застывания. Вынуть из формы и подавать на десерт.

А вот и рецепт хлеба, который обязательно понравится Деве.

ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

2 1/2 стакана овсяной муки или плюшенной овсяной крупы	1/4 стакана сливочного масла, растопленного
1 чайная ложка соли	1 стакан сметаны
3 столовые ложки сахара	

Смешать вместе овсяную муку, соль и сахар. Ввести растопленное сливочное масло и сметану и перемешать. Охладить, чтобы тесто сделалось пластичным и не липло к рукам, а затем сформовать из него шарики диаметром 2 1/2 см. Шарики выложить на противень и расплющить доньшком стакана, которое следует обмакнуть в растопленное сливочное масло, а затем присыпать овсяной мукой. Выпекать в духовке при температуре 190° в течение 20—25 минут. Подавать с медом и различными видами варенья.

«Нежный», «бесподобный» и «сытный» — вот наиболее точные слова, которыми можно описать этот наш десерт, созданный специально для Девы.

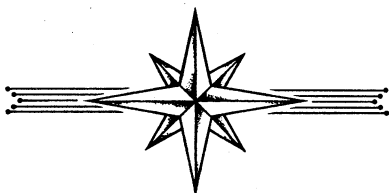
ЛУННЫЙ МУСС

(6—8 порций)

16 ложек суфле маршмэллоу	2/3 стакана взбитых жирных сливок
1/3 стакана жирных сливок	сливок
50 г мексиканского ликера «Ка-луа»	

Маршмэллоу разогреть в 1/3 стакана сливок для размягчения и получения пышной, однородной массы. При помешивании влить ликер. Взбить 2/3 стакана сливок и также ввести в смесь с маршмэллоу. Выложить в низкую форму, поставить в холодильник для застывания и больше не перемешивать.

Итак, Дева, дорогая моя женошка, и вы, все остальные Девы, самое время отправляться на кухню. Беритесь за ложку и — приятного аппетита!



СЕДЬМОЙ ДОМ — ВЕСЫ

23 сентября — 22 октября

Сидни Омарр о Весах

Седьмой Дом включает в себя области брака, партнерства, отношение к вам людей и ваше отношение к трудностям. Седьмой Дом — это Весы. Они связаны с Венерой. Если вы родились под этим знаком, то с пониманием относитесь к нуждам других людей, любите красоту, справедливы и не обращаете внимания на условности. Весы — знак воздуха. Справедливость, красота, любовь к искусству, чувствительность — вот всего несколько ключевых слов, характеризующих знак Весов.

Во всем у вас тонкий вкус, это касается и еды. Вам по душе французские рестораны. Мясо вы предпочитаете тонко порезанным. Например, вас привлекает быстро обжаренная телятина с укропом, лимонным соком и белым вином. Вы не любите никакой грубой или тяжелой пищи. А запах еды всегда должен быть легким, неуловимым.

Ваша пища, помимо всего, должна быть разнообразной. Вам не нравится, когда одно блюдо доминирует на столе, — тогда, по-вашему, пропадает творческий настрой для создания других блюд. Вы

исследователь, любите пробовать и экспериментировать. Улитки? С удовольствием! Масляные соусы? Тоже неплохо. Ваш символ — весы, и вы во всем ищете равновесия. Немного того, чуточку этого — блюдо должно быть пикантным и стимулировать вкус. Приятное и терпкое — вот ваше меню. Легкость и очарование — такова сервировка вашего стола. И никакой остроты, ведь Весы — это терпкость, удовольствие, изысканность.

Большое значение для Весов имеет красота: вам по душе элегантная сервировка, и она, по-вашему, должна быть симметричной.

Приятный вкус для Весов не только вкус еды: в это понятие вы включаете сервировку и внешний вид поданного. Еда должна быть только свежей — замороженная пища оставляет вас равнодушными. К этому у вас почти королевские требования — только свежая пища и свежесрезанные цветы. Так проявляется в Весах Венера: стремление к естественности, красоте без покровов или претенциозности. Спаржа должна быть действительно зеленой, тыква — оранжевой, перец — ярко-красным, баклажан — лиловым, все натуральных природных цветов. Икра просто обязана быть черной и соленой — и никаких выкрутасов. Цветная капуста должна быть белой, кукуруза — желтой. И синтетической пищи тоже не может быть на вашем столе. И еще вы скорее оставите гостей голодными, чем подадите излишне большие порции. В этом отношении вы составляете прямую противоположность другому знаку, находящемуся под покровительством Венеры — Тельцу. Рожденные под знаком Тельца практичны: они любят хорошо поесть, а сервировка и внешний вид — это уже вторично. Другое дело — вы, Весы. Внешний вид, артистичный подход имеют для вас огромное значение во всем, что касается еды, как, впрочем, и в других областях жизни.

Вы любите изысканные, легкие, воздушные блюда, требующие тщательной подготовки, например яйца-пашот и суфле. Вы — знаток вин, искусства, изысканных деликатесов. Аромат, внешняя привлекательность — важная часть любого блюда, но ваш секрет — в гармонии между вкусом, цветом и запахом.

Вы неизменно тактичны и склонны к самокритике, но по-доброму относитесь к кулинарным потугам других людей. Вы улыбаетесь и мужественно терпите, прилагая максимум усилий, чтобы не оскорбить чьих-либо чувств. Вы часто стараетесь с терпимостью отнестись к угощению, не замечая, что хозяин или хозяйка чувствует вашу неудовлетворенность. Запомните, что в любом случае лучше высказать свои замечания и поделиться собственным опытом. Тогда люди смогут у вас поучиться и приготовить угощение, которое придется вам по вкусу.

Весы признают только изысканную кухню. Тонкость и изящество — вот суть вашего меню. Отменная сервировка дополняет настроение. Для вас еда — не просто продукты, как, например, для Льва. Весы и здесь находят красоту: вы услаждаете не только желудок, но и глаза. Готовое блюдо — это произведение искусства; цвет и ритм — все на своем месте без всякой нарочитости.

У вас утонченный вкус, и вы придирчиво выбираете сотрапезников и рестораны. Львы восхищаются вами. Этим людям импонирует ваша любовь к деликатесам. А вас, в свою очередь, восхищает склонность Льва к театральным эффектам. Лев и Весы за столом являют собой потрясающую пару, яркое воплощение высшего общества. Лев разжигает ваше стремление к хорошей жизни, в том числе и к изысканной кухне. Это полезно для вас, поскольку у вас практический подход к пище: вы предпочитаете проверенный временем рецепт новому блюду. В этом вас можно счи-

тать консерватором. И с точки зрения традиций вы предпочитаете компанию Козерога. Рожденные под этим знаком поддерживают ваше чувство надежности. Козерогу нравится ваш дом, интерьер, предметы искусства. Козерог смотрит на вас снизу вверх — и вы поднимаетесь до еще больших высот. Два знака — Весы и Козерог — имеют одну общую черту: тягу к традиционности. Это же означает предпочтение натурального, отрицание имитаций, что распространяется главным образом на еду. Со Львом попросту весело, а Козерог по достоинству оценит и столовое серебро, и качество еды. В итоге вы можете неожиданно для себя остановить свой выбор именно на нем.

Вы любите задавать вопросы о еде, меню, рецептах, и в результате становитесь знатоком, поэтому ваше мнение ценится высоко. Если вам что-то не нравится, вы предпочитаете промолчать, но если блюдо пришлось по вкусу, то не скупитесь на похвалы.

Трапеза с Весами приносит вам истинное наслаждение. Вы поддерживаете друг в друге чувство юмора. Смех не умолкает, когда Весы сходятся с Весами. Разговор, остроумные замечания, беседы о путешествиях украшают такое застолье — все это очень важно для приятного обеда.

Овен вас привлекает, но это скорее тяга к противоположности. Марс Овна и ваша Венера в сочетании дают тепло, притягивают вас друг к другу. В Овне чувствуется физическая сила. Находясь за столом вместе с этим управляемым Марсом знаком, вы часто ведете себя тихо и скованно. Вы восхищаетесь жизнелюбием Овна, но не его вкусами в еде и сервировке. Овен для вас слишком прямолинеен. Ему не нужна изысканность, а вам ее не хватает. Овен повышает голос, и нежная музыка теряет свое очарование. Но тем не менее вас тянет к нему, и трапеза становится событием, когда вы делите ее с Овном.

В обеде с Тельцом больше прагматизма, чем вам хотелось бы. Вам не нравятся вкусы Тельца, но иногда неплохо сменить обстановку. Когда вы оказываетесь за одним столом, неизбежно возникают разговоры о ценах, имуществе, даже наследстве. Рожденные под знаком Тельца хоть и считают вас излишне придирчивым в еде, но восхищаются вами и любят рассказывать истории о ваших особенных блюдах, которые им так понравились.

Вы придаете большое значение внешнему виду: как выглядит пища, какое впечатление производит она на вашего сотрапезника. Вами управляет Венера, и общественное мнение — то, как люди реагируют на вашу кухню и сервировку стола, — для вас очень важно. Вы любите накрывать на стол. Столовое серебро вычищено до блеска; салфетки, как правило, с простыми узорами и пастельных тонов. Вы стремитесь к изысканности. Это роднит вас с Водолеем. Рожденные под этим знаком привлекают вас в физическом отношении так же, как и Овны. Но Водолей больше соответствует вашим представлениям об утонченности, благородных манерах, галантности. Водолей поворачивается такой своей стороной не ко всем знакам! Но ваших ожиданий он не обманет. Весы и Водолей представляют собой творческий союз. В ресторане вы вместе производите потрясающее впечатление. Вы весьма изобретательны в приготовлении пищи, но при этом следуете традициям, а Водолей создает совершенно неординарные блюда. Попробуйте некоторые из рецептов Одиннадцатого Дома Водолея — они должны вам понравиться.

Обед с Рыбами может оказаться более обыденным, чем вам хотелось бы. За столом обсуждается работа, общие интересы, связанные с ней или с коллегами. Рыбы обладают чувствительной натурой, вы — утонченной. Вы идете на уступки друг другу. С Рыбами вы

едите больше, чем обычно. Вас больше интересует здоровье, содержание витаминов в пище; так что с Рыбами вы обсуждаете еще и диеты, свой вес, отдых и необходимость физических упражнений.

У вас хорошо складываются отношения со Львом, Стрельцом, Близнецами и Водолеем. Но самым привлекательным сотрапезником для вас является Козерог. Телец вызывает у вас интерес, потому что вы завидуете той прожорливости, которая иногда проявляется у представителей этого знака. Близнецы вдохновляют вас на эксперименты с необычной пищей: с ними у вас повышается интерес к экзотике. Здесь в разговоре упоминается литература, художественные произведения, обсуждается реклама и издательский бизнес. Рак разжигает ваши амбиции. Лев вам нравится и вызывает у вас улыбку, если он рядом, у Весов часто возникает ощущение, что все мечты сбываются. Когда на сцену выходит Дева, вы чувствуете какую-то загадку, но в то же время испытываете умиротворение. Составление меню для большого числа гостей часто представляет для вас проблему, в этом Дева всегда придет на помощь. И все-таки у вас создается впечатление (чаще всего ошибочное), что у Девы несколько прозаический вкус. Другой представитель Весов является идеальным, хотя и непрактичным сотрапезником. Скорпион вам симпатичен, но разговор быстро переходит на имущество, доход, деньги. Скорпион раскрывает секретные рецепты. Вам нравится такая откровенность, но вы все-таки предпочитаете более легкую, ненавязчивую беседу. Вас привлекает красота, а не сама суть трапезы.

Со Стрельцом разговор пойдет о родственниках, братьях и сестрах. Весы и Стрелец совместимы. Со Стрельцом вам особенно нравится бывать в новых, неопробованных кафе и ресторанах при условии, что до них недолго добираться. Рожденные под этим зна-

ком иногда утомляют вас своей кипучей энергией. Когда вы отправляетесь в гастрономическое приключение со Стрельцом, то в итоге вам больше хочется отдыха, нежели еды. Вам следует придерживаться следующего правила: берите с собой Стрельца, только если вы собираетесь в расположенный неподалеку ресторан, зато вы сходите во вкусах. Атмосфера будет легкой, что вполне соответствует вашим желаниям. И запомните: Стрелец видит в вас идеального сотрапезника. Козерог отвечает вашим основным потребностям. Водолей возбуждает вас. Рыбы помогают выбрать полезную пищу.

Как-то я обсуждал астрологию с актрисой Маршей Хант, рожденной под знаком Весов. Она сообщила мне дату рождения своего мужа. Он оказался Раком, и я высказал предположение, что он очень внимательно относится к еде. Марша удивленно воскликнула: «Совершенно верно, он — настоящий гурман!» Эта женщина, как и все Весы, обладает утонченной натурой, и ей приятно, что ее муж является знатоком изысканной кухни.

Под знаком Весов родились такие знаменитости, как Труман Капоте, Джонни Мэтис, Ив Монтан и Бриджит Бардо.

Вы цените красоту и изящество, свечи и изысканные манеры — для вас это является неотъемлемой частью трапезы. Подготовка к трапезе не менее важна, чем сам процесс еды: в этом заключается стиль, харизма, и это также составляет важный элемент хорошего обеда. Но это вовсе не означает, что вам трудно угодить. Изысканные манеры, искреннее желание хозяйина или хозяйки доставить вам удовольствие никогда не останутся незамеченными. Суть, однако, заключается в том, что трапеза — не просто процесс поглощения пищи: для вас это не только физический, но и умственный акт.

Свежие фрукты и цветы помогают пищеварению. Красота интерьера улучшает аппетит. А кульминацией пиршества является редкий сыр и чашечка черного кофе.

У вас есть удивительная способность: вы умеете сделать так, что гости чувствуют себя легко, несмотря на сложную сервировку стола. По сути своей вы очень добры. Вы превосходно исполняете роль хозяина (или хозяйки). Вы располагаете к себе людей, и обед с вами неизбежно обречен на успех.

Очень важно, Весы, чтобы во время еды вы чувствовали себя непринужденно. Когда вы напряжены, ваш организм не принимает пищу. Поэтому вы должны есть в гармоничной обстановке с приятными вам соотрапезниками. Избегайте грубой пищи и грубых людей. Это не означает, что вы должны есть только с теми, кто безоговорочно разделяет ваши взгляды. Спорьте на здоровье, но избегайте беспринципных людей. Ваше чувство справедливости настолько обострено, что ваш организм может дать сбой, если при вас кто-то обижает другого человека. Оскорбления, расовые предрассудки, так называемые шутки об этнических группах бьют по вашим органам чувств — и портят все удовольствие от еды. У вас резко выражены качества Венеры, а некоторым доставляет удовольствие позлить вас. Поэтому не стоит садиться за стол с такими людьми.

Вы блистаете на официальных приемах; они позволяют продемонстрировать, как хорошо вы умеете одеваться. В этих случаях вы излучаете такое очарование, что самая обычная еда превращается в изысканное лакомство. Лев ценит в вас это качество, пожалуй, больше, чем другие знаки зодиака. Помня об этом, попробуйте рецепты Майка Роя для Льва. Вам нравится, когда вас ценят, а Лев еще больше станет восхищаться вами, если вы его вкусно накормите.

В некотором роде вы арбитр хорошего вкуса и хорошей еды. Другие чувствуют это и интересуются вашим мнением, наблюдают за вашей реакцией. Рядом с вами хочется думать, что жизнь удалась: вы доказываете, что еда и приготовление пищи относятся к категории изящных искусств.

Браво, Весы!

Майк Рой о Весах

Весы любят легкую пищу, нежные приправы, и благодаря своему стремлению окружать себя людьми становятся превосходными хозяевами. Я всегда считал, что моему вкусу больше импонирует Седьмой Дом. В конце концов, единственное, чем по-настоящему владеет повар — это его собственное чувство вкуса.

На вкус влияют многие факторы. Дайте один и тот же рецепт десятку разных людей (даже поваров), вручите одинаковые продукты, и вы получите — если у вас достаточно развито чувство вкуса — десять разных результатов. Ведь каждый делает по-своему: варьирует пропорции, перемешивает, придает форму готовому блюду. Таким образом, индивидуальность повара влияет на конечный результат его кулинарных стараний.

Если углубиться в историю, можно выделить один факт: социальная структура человека всегда вращалась вокруг еды и ее подачи. В основе гостеприимства как в прошлом, так и в настоящем лежит хорошо накрытый стол, вокруг которого собираются друзья!

Известный владелец сети ресторанов «Торговец Вик» сделал несколько интересных замечаний. Он стал знаменит благодаря своим путешествиям и всевозможным кулинарным экспериментам, и более гостеприимного хозяина я не знаю. По его убеждению,

удовольствие от угощения получаешь тогда, когда сам что-то придумываешь и создаешь. Некоторые люди готовят по схеме, и у них уходят часы на приготовление одного блюда. «Какая глупость! — считает хозяин «Торговца». — Мы слишком заняты, чтобы отдавать все свое время кухне, как было принято раньше. За исключением приготовления пирожных, хлеба и некоторых классических соусов, вовсе не нужно точно следовать рецептам. Их можно дополнять или изменять». Вик утверждает, что большинство рецептов представляют собой просто руководство, и не более того. Вся прелесть готовки — в импровизации и экспериментировании. Тем более сейчас, когда кругом такое разнообразие продуктов: свежие, замороженные, консервированные, полуфабрикаты. Полки магазинов заставлены всевозможными специями, приправами, соусами, и вы в состоянии приготовить блюдо любой кухни мира.

Производство продуктов питания является самой крупной отраслью промышленности. Ежегодно тратятся миллионы на то, чтобы как-то разнообразить наши вкусовые пристрастия. Во всех женских журналах обязательно есть раздел кулинарных рецептов. В каждой газете имеется рубрика, посвященная домашнему хозяйству. Даже «Плейбой» не забывает о кулинарии. При таком количестве информации о еде можно превратить любую трапезу в нечто необычное. Вам это должно понравиться, Весы!

Замысловатые кушанья и украшения стола — к примеру, свежие цветы — превращают обычный семейный обед в праздник, что как раз по душе Весам. Разве ужин при свечах с изящной сервировкой существует только для гостей? Приготовление пищи и угощение для семьи может оказаться источником большего удовольствия, средством самовыражения, не говоря уж о подтверждении любви.

Все мы по-разному относимся к еде, в зависимости от семейных традиций. Я не помню, где я это услышал, но говорят, что если вдруг кто-то обнаружит новый вид растительного, животного или морского мира и предъявит его разным национальностям, то они отнесутся к нему следующим образом.

Немец проведет научный анализ, чтобы это классифицировать.

Англичанин положит в банк.

Итальянец потушит в томатном соусе с чесноком.

Француз поцелует.

Американец сделает этому рекламу и продаст.

Китаец потрогает, понюхает, попробует на вкус и спросит себя: «Как это приготовить — пожарить, сварить или запечь?»

Если из нового вида приготовят деликатес, Весам он придется по вкусу. Омарр дал нам верное направление, но давайте теперь рассмотрим меню Весов:

Холодный овощной суп от Юпитера
 Курица с виноградом и миндалем от Венеры
 Французский батон с рокфором и луком
 Горячая капуста с фруктами
 Апельсиновый торт

У этого любимого на Западе блюда необычайно изысканный вкус. Подается оно холодным. Эта закуска придется Весам по душе.

ХОЛОДНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП ОТ ЮПИТЕРА

(на 6 порций)

1—2 зубчика чеснока
 1 кусок подсушенного белого хлеба без корочки
 $\frac{1}{3}$ чашки салатного масла

6 крупных очищенных от кожицы помидоров
 1 чашка мелко порезанного зеленого перца

1 очищенный огурец	1 чайная ложка сахара
1 маленькая луковица	$\frac{1}{2}$ чайной ложки измельченных
1 чайная ложка соли	семян тмина
3 столовые ложки винного или	ледяная вода
яблочного уксуса	$\frac{1}{2}$ чашки белого вина
1 чайная ложка соевого соуса	

Измельчить чеснок и положить в масло вместе с хлебом, порезанным кубиками. Дать настояться в течение 1 часа при комнатной температуре, затем чеснок вынуть. Снять кожицу с помидоров и удалить сердцевину; удалить семена из перца; почистить лук. Мелко порезать овощные компоненты. Овощи перемешать; добавить приправы, настоящее на чесноке масло и хлеб; все перемешать. На ночь поставить в холодильник, чтобы смесь «набрала» вкус. Разбавить ледяной водой и вином. Подавать с кукурузной соломкой, мелко порезанным зеленым луком, стеблями водяного кресс-салата, нарезанным кубиками авокадо. А можно и со сметаной, кусочками бекона или зерновыми хлопьями.

На мой взгляд, курица — самый интересный из повседневных продуктов. Вроде бы ничего нового для нас в этой птице уже не осталось. Однако на днях мне приснилось одно блюдо, я попробовал его и решил, что оно должно заинтересовать Весы.

КУРИЦА С ВИНОГРАДОМ И МИНДАЛЕМ ОТ ВЕНЕРЫ

(на 6 порций)

6 куриных грудок	2 столовые ложки растительного масла
$\frac{1}{2}$ чашки муки	3 столовые ложки мелко порезанного репчатого лука и
$\frac{3}{4}$ чайной ложки соли или	1 измельченный зубчик чеснока
1 чайная ложка соли с приправами	$\frac{1}{2}$ чашки порезанных грибов
$\frac{1}{2}$ чайной ложки перца	$\frac{1}{4}$ чашки бренди
1 чайная ложка красного перца	$\frac{1}{4}$ чашки сухого вермута
2 столовые ложки сливочного масла	

$\frac{1}{2}$ чашки куриного бульона	$\frac{1}{2}$ чашки миндальных орехов,
$\frac{1}{2}$ чашки винограда без косточек (можно использовать консервированный виноград)	или кешью, или грецких орехов

Смешать муку, соль, черный и красный перец и слегка посыпать куриные грудки. В глубокой сковороде перемешать сливочное и растительное масло и, когда оно закипит, положить в него куриные грудки. Добавить лук с чесноком и грибы. Переворачивать курицу, пока она не покроется золотистой корочкой. Когда она станет мягкой и золотистой, добавить бренди. Подождать, пока бренди нагреется, и поджечь его. Когда пламя погаснет, добавить вино, бульон и виноград. Накрыть крышкой и кипятить на медленном огне 15 минут, затем положить орехи и сразу подавать на стол.

Мы часто считаем капусту тяжелой пищей, но если вы приготовите ее по нашему рецепту, у вас получится легкое хрустящее блюдо. Быстрое приготовление в сочетании с фруктами придает этому овощу необычайно приятный вкус.

ГОРЯЧАЯ КАПУСТА С ФРУКТАМИ

(6 порций)

2 яблока, порезать	$\frac{1}{3}$ чашки коричневого сахара
1 луковица, порезать	$\frac{1}{2}$ чашки уксуса
2 столовые ложки сливочного масла или маргарина	1 столовая ложка сливочного масла или маргарина
$\frac{1}{2}$ среднего кочана капусты, нашинковать	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
1 чашка воды	перец по вкусу

Обжарить в масле яблоки и лук (на это уйдет примерно 10 минут). Добавить капусту и воду, накрыть крышкой и тушить 20 минут. Когда капуста станет мягкой, добавить сахар и уксус. Перед подачей на стол положить масло, соль и перец.

Эта хрустящая пикантная булочка прекрасно сочетается с курицей.

ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН С РОКФОРом И ЛУКОМ

(6 порций)

1 французский батон, разрезанный пополам вдоль	1 пачка масла или маргарина (размягченного)
1 столовая ложка порезанного лука	4 столовые ложки тертого сыра рокфор
	2 капли соуса «Табаско»

Соединить лук с маслом и хорошо перемешать. Добавить сыр и соус «Табаско». Намазать на хлеб со стороны разреза. Потом нарезать каждую половину батона по косой на ломтики шириной 4—5 см, не надрезая нижнюю корочку. Положить на противень и поставить в духовку, разогретую до 200°, на 10 минут (или пока батон не покроется хрустящей корочкой).

А вот самый подходящий десерт для завершения восхитительной трапезы Весов:

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

1 светлый бисквит	1 крупный банан, порезанный кубиками
200 г ванильного мороженого	1 чашка взбитых сливок
1/2 чашки концентрированного апельсинового сока	1 чашка поджаренного кокоса
	дольки апельсина

Покрыть пластиковой пленкой миску емкостью 1 1/2 или 2 литра. Разломать бисквит на кусочки размером примерно с грецкий орех и уложить на дно миски. Распустить мороженое и положить тонким слоем поверх бисквита. Сбрызнуть столовой ложкой апельсинового концентрата; выложить слой банана.

Укладывать слоями в том же порядке, закончить бисквитом. Накрыть миску пленкой или фольгой и поставить в морозильник. Перед подачей на стол снять пленку, перевернуть миску и выложить торт на блюдо. Снять пленку. Полить взбитыми сливками, посыпать поджаренным кокосом или кокосовой стружкой и украсить дольками апельсина.

Примечание. Чтобы поджарить кокос, нужно положить его в неглубокую сковороду и поставить в духовку, нагретую до 180°; часто помешивать, пока кокос не станет коричневым. Следите, чтобы кокос не подгорел.

У меня в запасе есть еще блюда для Весов: я предлагаю меню, которое придется по вкусу всем, рожденным под этим знаком.

Сырный пирог с помидорами
Лосось по-нептуниански с грейпфрутом
Пудинг из шпината
Хлеб в фольге
Нежный лимонный пирог

Для начала старое классическое блюдо в новой интерпретации. Так мне оно нравится даже больше.

СЫРНЫЙ ПИРОГ С ПОМИДОРАМИ

(6 порций)

4 чашки вчерашнего хлеба	2 яйца
1/2 чайной ложки сушеного базилика	1 чайная ложка соли
3 помидора средней зрелости	немного острого соуса
1 1/2 чашки тертого швейцарского сыра	1/2 чайной ложки сухой горчицы
	1 1/2 чашки молока

Разогреть духовку до 190°. Смазать маслом форму для пирога. Удалить корочку и нарезать хлеб кубиками размером в 2 1/2 см. Уложить в форму. Посыпать базиликом. Снять кожицу с помидоров и вырезать сердцевину; нарезать дольками шириной в полсантиметра. Начиная с внешнего края формы уложить дольки помидоров так, чтобы они заходили одна на другую, и так до самого верха. Посыпать тертым сыром. Смешать остальные продукты. Осторожно залить по краям формы так, чтобы смесь впиталась в хлеб. Запекать 30—40 минут или до тех пор, пока сыр не покроется воздушной коричневой корочкой.

Вспомните о воде, Весы, — именно к ней имеет отношение это изысканное блюдо, которое не оставит вас равнодушным.

ЛОСОСЬ ПО-НЕПТУНИАНСКИ С ГРЕЙПФРУТОМ

(6 порций)

1 небольшая луковица, порезанная тонкими кольцами	1/2 чайной ложки соли
1/2 чашки сливочного масла или маргарина	1/4 чайной ложки перца
1 чашка мягкого хлебного мякиша (примерно три ломтика)	1/4 чайной ложки гвоздики
	4 куса лосося
	1 средний грейпфрут
	фаршированные оливки, порезанные кружочками

Слегка обжарить лук в масле или маргарине. Добавить хлебный мякиш, соль, перец, гвоздику и перемешать; снять с огня. Уложить куски лосося на обильно смазанный маслом противень. Очистить и разделить на дольки грейпфрут, удалить белую пленку, сохраняя сок. Выдавить на лосось грейпфрутовый сок, затем равномерно полить рыбу хлебно-луковой смесью. Запекать в течение 10 минут при температу-

ре 230°. Уложить дольки грейпфрута поверх лосося и запекать еще пятнадцать минут при температуре 190°. При подаче на стол украсить кружочками фаршированных оливок.

Нежный зеленый овощ гармонично дополняет лосось по-нептуниански.

ПУДИНГ ИЗ ШПИНАТА

(6 порций)

2 упаковки порезанного замороженного шпината сварить и подсушить	1 чайная ложка соли
2 чашки подсушенного домашнего сыра	1/2 чашки тертого сыра пармезан
	2 яйца
	сыр пармезан для украшения

Смешать шпинат, домашний сыр, соль, пармезан и яйца до получения равномерной массы. Вылить в смазанный маслом горшочек емкостью до полутора литров и запекать в духовке при температуре 180° в течение 30 минут. Подавать с сыром пармезан.

А теперь — обжигающий, хрустящий хлеб.

ХЛЕБ В ФОЛЬГЕ

(6 порций)

1 длинный батон	тонкие ломтики сыра
100 г сливочного масла или маргарина	петрушка, лук и листья сельдерея, мелко порезанные
тонкие кольца лука	

Порезать хлеб на равные кусочки, немного не доходя до нижней корочки. Смешать масло, лук, петрушку и сельдерея и намазать на куски хлеба. На каждый кусок положить кольца лука и ломтики сыра.

Завернуть батон в фольгу и запекать в духовке при 205°, пока не расплавится сыр и не зажарится хлеб — примерно 20 минут.

Рискуя повториться, предлагаю еще один вариант лимонного пирога в качестве десерта, завершающего этот обед. Мой рецепт совершенно отличается от старого, и пирог получается — пальчики оближешь!

НЕЖНЫЙ ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

1 1/3 чашки сахара	1/3 чашки свежесжатого лимонного сока
6 столовых ложек кукурузного крахмала	немного ванили
1/4 чайной ложки соли	1 пакетик желатина без примесей
1 1/2 чашки кипящей воды	1/4 чашки холодной воды
3 яйца, отделить белки от желтков	1 чашка обезжиренных сливок
2 столовые ложки сливочного масла	1 испеченная заранее лепешка для пирога
1 столовая ложка тертой лимонной корки	1 чашка взбитых жирных сливок
	6—8 половинок грецкого ореха

В кастрюле тщательно перемешать сахар, кукурузный крахмал и соль. Добавить при помешивании кипящей воды, довести до кипения на среднем огне. Не переставая мешать, кипятить 3—4 минуты. Слегка взбить желтки; добавить немного горячей смеси в желтки и опять хорошо перемешать. Вылить все обратно в кастрюлю, добавить масло. Поварить еще 2 минуты, постоянно помешивая. Не доводить до кипения.

Снять с огня; добавить лимонную корку, сок и ваниль. Отлить 1/2 чашки массы и оставить для завершающего слоя. Развести желатин в воде, добавить в горячую смесь и размешать до полного растворения. Осторожно влить обезжиренные сливки и тщательно размешать. Остудить до неполного загустения. Хорошо взбить белки; осторожно влить в загустевшую

смесь и заполнить этим заранее испеченную лепешку. Остудить до частичного затвердения. Сверху полить пирог оставшейся массой. Остудить до полного затвердения. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и половинками грецких орехов.

Чем дальше я углубляюсь в меню Весов, тем больше они мне нравятся. Все оттенки их вкуса кажутся мне очень привлекательными. Думаю, вы меня поддержите.

Томатные кольца Сатурна
 Бефстроганов Седьмого Дома
 Морковь под соусом
 Замороженный апельсин «Марго»

Следует отметить, что Весы обязательно подают кофе в конце каждой трапезы. Кроме того, Весы могут заменить десерт экзотическим сортом сыра и свежими фруктами. Это может быть сыр бри, камамбер, мюнстер, порт дю салю, горганзола, рокфор или стилтон.

Предлагаю еще одно первое блюдо, которое идеально вписывается в общую схему этого знака:

ТОМАТНЫЕ КОЛЬЦА САТУРНА

(6 порций)

1 столовая ложка (1 пакетик) желатина без примесей	1 чашка домашнего сыра
2 чашки томатного сока	$\frac{1}{4}$ чашки мелко порезанного огурца с кожурой
$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	2 столовые ложки порезанного зеленого перца
$\frac{1}{4}$ чайной ложки молотых се- мян сельдерея с солью	1 столовая ложка порезанного гвоздичного перца
1 лавровый лист	1 чайная ложка натертого лука
немного перца	$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли
немного измельченного чеснока	

Развести желатин в $\frac{1}{2}$ чашки томатного сока. В кастрюле емкостью 2 литра смешать оставшиеся $1\frac{1}{2}$ чашки томатного сока, соль, молотые семена сельдерея с солью, лавровый лист, перец и чеснок. Довести до кипения; кипятить на медленном огне в течение 5 минут. Добавить разведенный желатин и прогревать на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения. Вынуть лавровый лист. Вылить смесь в кольцевые формы. Остудить до полного затвердения. Для приготовления начинки смешать домашний сыр, огурец, зеленый перец, гвоздичный перец, лук и соль. Накрывать крышкой и остудить. Перед подачей на стол развернуть кольца на салатные листья; заполнить сердцевину начинкой.

Бефстроганов любят во всех странах. В Америку это блюдо пришло из России, и его тонкий вкус и изысканный аромат прекрасно подходят для меню Весов.

БЕФСТРОГАНОВ СЕДЬМОГО ДОМА

(6 порций)

900 г филе говядины	1 столовая ложка порезанного лука и $\frac{1}{2}$ измельченного зубчика чеснока
$\frac{1}{4}$ чашки муки	приблизительно 100 граммов порезанных грибов
1 чайная ложка соли	$\frac{1}{4}$ чашки бренди
$\frac{1}{2}$ чайной ложки перца	$\frac{1}{2}$ чашки говяжьего бульона (из кубика)
1 столовая ложка оливкового масла	1 чайная ложка лимонного сока
1 столовая ложка сливочного масла	1 чашка сметаны
1 столовая ложка красного стручкового перца	

Добавить соль с перцем в муку. Порезать мясо на полоски размером $\frac{1}{2} \times 1 \times 3$ см и обвалить в муке с солью и перцем. В кастрюле для тушения подогреть оливковое и сливочное масло и положить туда обваленное в муке мясо вместе с луком и грибами. Обжарить до золотистой корочки и посыпать красным

перцем. Добавить бренди, подогреть и поджечь. Когда пламя погаснет, влить бульон и довести до кипения. Добавить лимонный сок. Снять с огня и дать постоять примерно полминуты. Потом положить сметану и размешать. Подавать с лапшой.

Для этого блюда можно использовать крупный кусок мяса или мясо для тушения. В этом случае выполняйте все действия до того момента, когда нужно положить сметану. Потушите мясо в течение 45 минут, а потом уж кладите сметану.

Весы любят мелко порезанные продукты, поэтому непременно оценят экономичность этого овоща, не говоря уж о простоте приготовления и вкусовых качествах.

МОРКОВЬ ПОД СОУСОМ

(6 порций)

6 крупных морковок	$\frac{1}{2}$ чашки меда
$\frac{1}{4}$ чашки сливочного масла	2 столовые ложки шнитт-лука,
соль и перец	или петрушки, или и того и
$\frac{1}{4}$ чашки готовой горчицы	другого вместе

Помыть, почистить и порезать морковь по диагонали на ломтики размером около двух сантиметров (примерно 3 чашки). Сварить в кипящей воде до полумякости, подсушить. В небольшой кастрюле смешать масло, приправы, горчицу, мед и лук. Варить, постоянно помешивая, до получения однородной массы (примерно 3 минуты). Осторожно смешать соус с морковью. Потушить несколько минут и подавать на стол.

Предлагаю потрясающий десерт, который Весы могут приготовить за несколько дней и хранить в морозильнике. Все придут в восхищение, когда вы внесете его, дымящийся, словно вулкан.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ АПЕЛЬСИН «МАРГО»

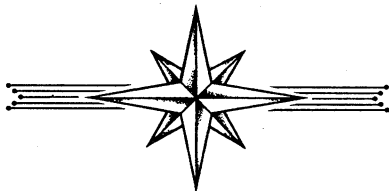
(на 1 порцию)

1 крупный свежий апельсин
ванильное мороженое
мандариновый шербет

2 столовые ложки апельсиново-
го ликера
очищенные орехи
вишня в ликере

Взять апельсин и срезать $2\frac{1}{2}$ сантиметра сверху. Удалить мякоть. Смешать ванильное мороженое с мандариновым шербетом. Добавить апельсиновый ликер в небольшое количество апельсинового сока. Заполнить апельсин; добавить очищенные орехи и вишни в ликере. Закрыть срезанной верхушкой и поставить в морозильник. Перед подачей на стол положить апельсин в высокий стакан, наполненный водой с зеленым или красным пищевым красителем и небольшим кусочком сухого льда. Тогда апельсин приобретет вид дымящегося факела.

Итак, Весы, таков ваш Дом. Остается выбрать себе партнера по увлекательному путешествию в мире изысканных яств, веселья и восхитительных трапез.



ВОСЬМОЙ ДОМ — СКОРПИОН

23 октября — 21 ноября

Сидни Омарр о Скорпионе

Восьмым знаком зодиака является Скорпион; Восьмой Дом уникален, его непросто понять. За ним стоят деньги друзей или партнеров. Он вообще связан с деньгами других людей и вовлечен в дела о наследствах и завещаниях. Секс также занимает большое место в жизни этого Дома. Говорят, Скорпиона, который в астрологии управляет «секретами» и гениталиями, одновременно боятся и почитают. Рожденные под этим знаком точно знают, что они любят, а что — нет. Вы восприимчивы, способны чувствовать настроение и даже мысли других людей. Скорпион — водный знак, так что вы страстны и впечатлительны. У вас необычные вкусы в еде. Это может быть и кислая капуста, и устрицы. Возможно, самым любимым сортом сыра вы назовете лимбургер. Ваши желания сильны, и если вы готовите, скажем, салат, обильно сдобренный чесноком, — это запоминается надолго (в смысле запахов и вкуса).

И самое главное: вам нравится пища, возбуждающая половые инстинкты. Ради вас, Скорпион, Майк Рой провел специальные медицинские исследования:

его раздел по Восьмому Дому не только доставит вам удовольствие, но и прояснит некоторые вопросы.

Вам по вкусу хорошо прожаренное мясо и выдержанный сыр. Скорпион заключает в себе тайну, он связан с мистикой: это относится и к вашей любимой пище. К примеру, вам не понравится открытый бутерброд. Вы предпочитаете закрытые блюда. Омаров, которые трансформируются в кипящей воде: переход из одной фазы существования в другую — от жизни к неподвижности, к сочному изысканному блюду. Сваренные моллюски также придутся вам по вкусу; вы любите густой суп и черный хлеб — ведь черное подразумевает зрелость. Скорпион связан с Плутоном; вы готовы разрушать, чтобы потом построить заново. Вы с удовольствием будете резать лук, сельдерей — крошить, чтобы потом создать вкусное, ароматное блюдо.

Трапеза с вами, Скорпион, не сравнится ни с чем. Еда кажется экзотичной, даже если вы готовите из обычных продуктов, ведь в итоге получается какое-то невероятное блюдо. Ваша столовая посуда имеет причудливые формы, а меню всегда оригинально. Вообще-то вы любите иностранную кухню. И в этом схожи со Стрельцом, но вам нужны натуральные продукты, крестьянская пища. А Стрелец, наоборот, предпочитает изысканные блюда, более аристократичные.

Вам особенно понравится паэльля, испанский плов с морепродуктами. Ваш сопланетный покровитель — Марс, вот почему вы любите красные сорта вин. Вы предпочитаете острую пищу со специями, травами и приправами. По вашему мнению, всякая еда должна иметь определенный имидж. Вам нравится готовить блюда, отражающие вкусы разных стран, будь то Италия, Испания, Португалия, Франция, Израиль или Германия.

Вы любите загадки и с удовольствием займетесь детективным расследованием, поисками ключа к рас-

крытию тайны. Вы получаете истинное наслаждение, когда вам удастся выудить у повара какой-нибудь «секретный» рецепт, который обычно никому не рассказывают. Наиболее гармонично ваши отношения складываются с Девой, Козерогом, Раком и Рыбами. Трапеза с другим Скорпионом превращается в шумное застолье. Вероятно, вы с удовольствием отведаете не только суп из птичьих гнезд, но и другие блюда, предлагаемые Майком Роем. Когда вы обедаете с другим представителем своего знака, то выбираете хорошо выдержанные экзотические блюда, особое вино, отменный сыр и карри, от которого полыхает во рту.

Вам интересны старые, тайные рецепты. У вас есть и свои собственные, и вы ужасно гордитесь тем, что другие рассказывают, как вы оригинально приготовили курицу, спагетти или даже португальские сардины (еще одно любимое блюдо Скорпиона). Телец с удовольствием обедает с вами, особенно когда вы готовите мясо — сочное, нежное, хорошо прожаренное.

Еда для вас означает гармонию: приятное чувство, удовлетворение, развлечение, трапеза со всеми членами семьи. В области еды вам каким-то образом удается ладить с Водолеем (чего нельзя сказать о других областях жизни). Эти чудачки вам, как ни странно, подходят. У Водолеев более традиционные вкусы, чем у Скорпионов, хотя их никак не назовешь прозаичными. Вам спокойно, когда вы сидите вместе за одним столом. Вы чувствуете себя в безопасности — а в вашем понимании безопасность и еда тесно переплетены друг с другом. Уран, покровитель Водолея, символизирует необычность, даже эксцентричность: вам это нравится, особенно во время трапезы. Водолеи с уважением относятся к вашему мнению. Если вы скажете, что мексиканские крестьяне любят такое-то блюдо, значит, так оно и есть — во всяком случае, с точки зрения Водолея. Вам нравится, что он с вами согла-

шается; это вдохновляет вас, что не замедлит сказаться на ваших кулинарных достижениях.

Вы знаете по собственному опыту, как важна умеренность, однако не всегда придерживаетесь правил: с вашей точки зрения, они созданы для того, чтобы их нарушать. Вы подстрекаете других отказаться от диеты — и принимаете их отказ как награду. Ваша пища должна быть острой, как, впрочем, и беседа. Вы не выносите скуку и безвкусицу и обожаете выведывать секреты, особенно если они касаются интимных подробностей жизни друзей и знаменитостей.

Вы любите возбуждающую пищу. То есть пищу, которая бодрит: от нее появляется блеск в глазах и начинает гореть язык. Старинные рецепты, в том числе средства от похмелья, входят в ваш кулинарный репертуар. Вам интересна домашняя птица, и вы можете приготовить множество блюд из курицы. Моллюски, устрицы и яйца занимают почетное место в списке ваших любимых блюд — ах, с каким удовольствием вы едите блюда, возбуждающие сексуальный аппетит!

У вас цельная натура, Скорпион. Я хочу сказать, что ваши симпатии и антипатии четко определены. Если вы кого-то любите, то кидаетесь в любовь с головой. Но если вас обманут, любовь уходит. А вместе с любовью пропадает аппетит и желание творить на кухне. Интересные собеседники необходимы вам больше, чем любому другому знаку. Возбуждение стимулирует ваш аппетит. Восьмой Дом несет в себе тайну, уважение к традициям; он включает в себя финансовое положение связанного с вами человека, приданое, деньги, любой предмет, передаваемый по наследству.

Вы необычайно привязаны к салатнице, которой пользовались несколько поколений вашей семьи, а также к ложкам, вилкам, ножам, тарелкам, чашкам и кастрюлям. И разумеется, к любимым рецептам. В этом

отношении вы получите новый стимул от предложений Майка Роя.

Хотя и вам, и Овну покровительствует Марс, вы становитесь менее решительным, когда находитесь рядом с представителем этого знака. Это происходит потому, что Овен воздействует на сектор здоровья вашей карты рождения, и вы начинаете беспокоиться о полезности еды, когда сидите с ним за одним столом. Овен слишком озабочен тем, как подействует на него та или иная пища: «Эта приправа очень острая? Я смогу заснуть после кофе?»

Если вы готовите угощение для Тельца, застолье будет пышным. Тельцы разделяют ваше пристрастие к основательности: Скорпион и Телец — чувственные знаки, и когда они вместе, то представляют собой уникальное сочетание. Вы охотнее пробуете новые блюда с Тельцами, нежели с другими знаками. Во время трапезы с Тельцом разговор в основном ведется о партнерстве, юридических уловках, браке.

С Близнецами вы получаете истинное наслаждение благодаря интересу к частной информации. Близнецы удовлетворяют ваше желание: в ходе беседы они рассказывают всякие пикантные подробности. Представители этого знака заставляют вас выглядывать с кухни, чтобы не пропустить ни одного слова. Вы отводите Близнецов в сторону, чтобы разузнать те частности, которые носят личный характер и ни в коем случае не подлежат разглашению. Нет нужды говорить, что вы с удовольствием готовите для Близнецов.

Вы хорошо чувствуете себя в обществе Раков, получая от них массу интересных кулинарных рецептов. Особенно вам нравится пробовать заграничные деликатесы с представителями этого знака, а главной темой разговора становятся дальние страны. Вас это увлекает, и ваш аппетит обостряется, когда вы едите вместе с Раком. Если Близнецы говорят, то Рак ест.

Вам симпатичны оба знака, но с Раком вы чувствуете себя более комфортно. С ним у вас общий интерес к антиквариату, «полезным» и удобным вещам. Если вы делите трапезу с Раком, главным на столе будет блюдо, приготовленное по старинному рецепту. Просмотрите меню Четвертого Дома — оно должно заинтересовать вас. И внесите чуточку разнообразия: вам идеально подойдет смесь из блюд Скорпиона и Рака.

Вы не всегда разделяете точку зрения Льва, но с уважением относитесь к этому знаку: рядом с ним вы становитесь более сдержанным. Вы ко многому относитесь всерьез, и даже можете заняться изучением истории блюда, которое готовите. Лев вдохновляет вас — и вы становитесь авторитетом в области гастрономии. Лев вселяет в вас силу — и вы стараетесь поразить представителей этого знака, когда готовите для них угощение. Лев получает удовольствие от трапезы с вами, потому что вы ставите его в центр внимания. Вы можете спорить о сортах бренди и технологии приготовления пищи, но спор только улучшает ваше пищеварение.

С Девой вам весело. Ваши самые безрассудные мечты и желания кажутся выполнимыми, когда вы вместе сидите за столом. И вы ведете теплую беседу. Правда, Дева считает, что у вас изменчивый вкус по отношению к еде. Тем не менее вам приятно общество друг друга. Несмотря на то что вас утомляет излишняя озабоченность Дев своим здоровьем, вы с удовольствием готовите для представителей этого знака.

Со Стрельцом у вас много общего. Классический Стрелец любит изысканную иностранную кухню. Вы предпочитаете пищу попроще, но у вас много тем для разговора: деньги, доходы, собственность, коллекции. Со Стрельцом вы готовите пищу в романтической атмосфере, а порой даже становитесь забывчивым и можете пропустить что-то важное. Так что, Скорпион, вам придется сосредоточиться, когда в гостях у вас Стрелец!

С Водолеем вы чувствуете себя спокойно и комфортно. Вы часто обедаете с представителями этого знака. Может, с Девой вам и веселее, но Водолей удовлетворяет вашу самую главную потребность — дает почувствовать, что ценит вас, что вы нужны.

К Рыбам вас тянет физически. (Сказывается общая страсть к тайнам и схожие вкусы в еде.) Если вы хотите устроить романтический ужин, приглашайте Рыб! Вам нравится делиться секретами с представителями этого знака, включая особые рецепты. С Рыбами ваша творческая фантазия расцветает; вы изобретаете самые невероятные блюда, когда готовите для этого знака. Вы стремитесь поразить их, устраиваете ужин при свечах и получаете истинное наслаждение, угощая Рыб каким-нибудь из ваших коронных «сексуальных» блюд. Чувства обострены, нервы напряжены — здесь вы в своей тарелке, а Рыбы помогают создать такую атмосферу, когда простой обед превращается в праздник. У вас хороший аппетит — и за столом, и вообще в жизни. Вам нравится готовить с вином; вы с удовольствием выпиваете коктейль перед ужином и бренди или ликер после него.

Голодный гость доставляет вам такую же радость, как глоток воды в пустыне; малоежки — это не для вас. Как уже говорилось, вы предпочитаете морские продукты: вы любите их есть, говорить о них и готовить из них. Сочетание морепродуктов с курицей, как, например, в паэлье, приводит вас в восторг.

Вы любите хорошо поесть, и дело здесь не в количестве еды, а в удовольствии от самого процесса. Вам нравится обедать в общественных местах, и у вас есть любимые и нелюбимые рестораны. Но самое большое удовольствие вы получаете, когда готовите сами. Вас также можно назвать дегустатором. Легкие закуски Близнецов и всякие ломтики и кусочки Девы вам не по душе, но вы всегда пробуете, когда готовите. Вы также

необычайно чувствительны к запахам. Аромат готовящейся еды возбуждает вас. Ваш аппетит стоит по стойке «смирно». Вы пробуете, напряжение от ожидания пищи нарастает. Ваших друзей невозможно вытянуть с кухни, когда вы готовите, ведь терпкий аромат притягивает людей, как магнит. Вы воспринимаете этот факт как комплимент, каковым он и является в действительности.

Вы предпочитаете ужинать с большим размахом: много еды, много разговоров, музыка.

Одним из ваших любимых блюд является спаржа. Майк Рой в своем разделе предложит вам меню, которое включает блюдо из этого зеленого деликатеса. Вполне возможно, Скорпион, вы слышали истории о необыкновенной силе спаржи. Ну что ж, если она вам помогает...

Трапеза с вами доставляет удовольствие. Вы экспериментируете, задаете вопросы, раздаете приглашения, высказываете интересные идеи, предлагаете новые способы приготовления основных блюд. Телец считает вас яркой индивидуальностью. Козерог сидит с широко открытыми глазами, а то, что на тарелке, тем временем остывает. (Вам это не очень нравится; иногда у вас даже бывают стычки с Козерогом из-за еды, хотя в целом вы неплохо ладите.)

Лук, чеснок, густые супы, великолепные вина и восхитительные ароматы — и это только часть астрологической кухни Скорпиона.

Приятного аппетита!

Майк Рой о Скорпионе

Этот Дом полон тайн. Здесь живет Скорпион. Что касается еды, я не разделяю вашу любовь к секретам. Вам не нравится разглашать тайны, и, если у вас есть

собственный рецепт вкусного блюда, вы не желаете им делиться. Я уже говорил о том, что разные повара могут приготовить одно и то же блюдо по-разному. Я всегда считал, что вкусное блюдо должно приносить радость миру. И всегда с удовольствием делился своими рецептами. В мире не так много хорошего, и если у вас есть что-нибудь интересное — поделитесь с нами, не жадничайте.

И еще одна важная характеристика Скорпиона: вы идеально подходите для знака воды, словно раковина для устрицы. (Если позволите, я немного отклонюсь от темы: если бы вы жили в мифологические времена, вы стали бы последователем Афродиты — богини любви и красоты.) Как уже отмечал Омарр, Скорпион интересуется средствами, возбуждающими половое чувство. Существует множество легенд об их способности увеличивать сексуальную силу. К сожалению, современная наука опровергла большинство из них и доказала, что они лишь выдают желаемое за действительное.

Перец всегда ассоциировался с сексуальным желанием: он соответствует огненному характеру Скорпиона. Устрицы, пожалуй, считаются самым стимулирующим средством. Бобы тоже относятся к сильным возбудителям. С древних времен боб служит символом плодородия. По некоторым поверьям, женщине достаточно посадить бобы, чтобы зачать ребенка. В Восточной Европе, Греции и некоторых сельских районах Америки до сих пор в это верят. Вероятно, идея о плодородии бобов возникла благодаря способности одного боба произвести целую плантацию со множеством стручков и бесчисленным количеством плодов. В некоторых древних социальных системах женщины доминировали над мужчинами; мужчины играли второстепенную роль, и отцовство не считалось почетным званием. Зачатие обычно объясняли так: либо ветром

надуло, либо женщина поела бобов (или проглотила насекомое).

Традиционно считается, что ячмень дает силу. Спаржа, благодаря своей причудливой форме, становится фаллическим символом. В ряде стран верят, что спаржа усиливает сексуальную потенцию. Это особенно относится к Восточной Европе. (Более того, существует поверье, что спаржа растет на могиле насильника.) Сексуальная потенция часто ассоциируется и с другими фруктами, корнеплодами и продуктами продолговатой формы. Это не изобретение Фрейда, это порождение различных социальных систем.

Энциклопедия «Британика» сообщает несколько интересных фактов о средствах, возбуждающих половое чувство. Они делятся на две основные группы: психологическую (визуальные, осязательные, обонятельные, слуховые) и внутреннюю (пища, алкогольные напитки, наркотики, приворотные зелья, медицинские препараты). Для большинства людей наиболее важной представляется вторая группа, поскольку приготовление эротических блюд играет огромную роль в сексуальной истории человека. Несмотря на их невероятную популярность, до последнего времени практически никто не проводил серьезных научных исследований по этому поводу, следовательно, большинство поверий основаны не на физиологических фактах.

Среди разнообразных продуктов, которые традиционно считаются возбуждающими, наибольшей популярностью пользуются рыба, овощи и специи. За исключением рыбы с ее высоким содержанием фосфора и спаржи, ни один из этих продуктов не содержит химических элементов, способных оказывать прямое физиологическое воздействие на мочеполовой тракт. Более того, два самых известных возбуждающих про-

дукта — устрицы и трюфели — начисто лишены каких-либо веществ, влияющих на сексуальное возбуждение. Из всех компонентов, входящих в состав устриц (нитроген, фосфор, углеводы, натрий, хлорид, йод, фосфаты кальция), только фосфор способен вызвать эротическое желание, и то если его принимать в больших количествах. В трюфеле содержится еще меньше сексуально стимулирующих элементов, он состоит из воды, углеводов, альбумина, соли и жиров. Таким образом, мы пришли к выводу, что с научной точки зрения никакая пища, за некоторым исключением, не является сексуальным возбудителем, и все приписываемые ей эротические свойства основаны не на фактах, а на народных традициях.

Хочу только добавить: хорошо сбалансированная диета сохраняет тело здоровым, а здоровому телу не нужны какие-либо специальные средства для выполнения естественных функций. Я уверен, что мои умозаключения не повлияют на стремление Скорпиона к хорошей жизни и он с бокалом в руке и вилкой наготове будет столь же энергично и страстно идти вперед.

Но ради меню для Скорпиона давайте примем утверждение, что сексуальные возбудители действительно существуют и каким-то таинственным образом воздействуют на эротические желания, и будем строить наши планы в соответствии с этим.

Устрицы в раковинах для Скорпиона
 Копченая пикша в белом вине
 Спаржа «Плутон» с двумя сортами сыра
 Картофель «Анна»
 Шоколадное облако

Я знаю многих людей — не только Скорпионов, — которые мысленно молятся о том, чтобы блюдо из устриц дало результат, которого от него ожидают.

УСТРИЦЫ В РАКОВИНАХ ДЛЯ СКОРПИОНА

(4 порции)

24 устрицы в раковинах	1 чайная ложка порезанной петрушки
2 столовые ложки мелко порезанного лука-шалота	$\frac{1}{2}$ чайной ложки дижонской горчицы
1 столовая ложка сливочного масла	100 г мелко порезанных грибов
2 столовые ложки муки	1 взбитый яичный желток
$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	$\frac{1}{2}$ чашки панировочных сухарей
$\frac{1}{3}$ чайной ложки мускатного ореха	$1\frac{1}{2}$ столовой ложки растопленного сливочного масла
3 капли соуса «Табаско»	
1 столовая ложка соевого соуса	

Открыть устрицы и отлить $\frac{1}{4}$ чашки устричного сока. Вынуть устрицы из раковин и мелко порезать. Раковины вымыть. Обжаривать лук в 1 столовой ложке масла до тех пор, пока он не станет мягким и нежным. Всыпать муку и жарить до коричневого цвета. Добавить устричный сок, соль, мускатный орех, «Табаско», соевый соус, петрушку, грибы, горчицу и устрицы. Потушить в течение 5 минут, постоянно помешивая. Снять с огня и вбить желток. Ложкой уложить смесь в раковины. Смешать панировочные сухари с $1\frac{1}{2}$ столовой ложки растопленного масла и сбрызнуть устричную смесь. Поставить в духовку, нагретую до 180° , на 15 минут. Сразу же подавать на стол.

Я не знаю, откуда возникла идея о сексуальности морских продуктов, но мне эта мысль нравится, так же как и Скорпиону. Попробуйте восхитительное блюдо для Восьмого Дома:

КОПЧЕНАЯ ПИКША В БЕЛОМ ВИНЕ

(4 порции)

10 небольших луковиц	$\frac{1}{4}$ чайной ложки тимьяна
100 г грибов	2 лавровых листа
1 кг копченой пикши	1 чашка сухого белого вина

3 столовые ложки сливочного масла	1 чашка жирных сливок
4 чайные ложки панировочных сухарей	сок $\frac{1}{2}$ лимона
	перец

Очистить лук, обдать кипятком и оставить в солевой воде на 15 минут. Почистить и тонко порезать грибы. В смазанный маслом горшочек для запекания положить копченую пикшу, грибы, лук, тимьян и лавровые листья. Добавить белого вина, посыпать перцем и сухарями. Поставить на 15—20 минут в разогретую до 180° духовку, периодически поливая образовавшимся соком. Подогреть сливки и добавить в них лимонный сок. Рыбу подавать на подогретом блюде, уложив сливки по бокам.

Устрицы и копченая пикша разжигают в нас огонь желаний, а овощи довершают дело.

СПАРЖА «ПЛУТОН» С ДВУМЯ СОРТАМИ СЫРА

(4 порции)

1 кг 800 г спаржи	$\frac{1}{2}$ чашки тертого сыра пармезан
$\frac{1}{2}$ чашки тертого сыра грюйер	зан
$\frac{1}{2}$ чашки сливочного масла	соль и перец по вкусу

Сварить спаржу так, чтобы она стала мягкой до кончиков стеблей. Растопить половину порции масла и вылить на подогретую мелкую тарелку. Смешать оба сорта сыра и положить на другую тарелку. Окунуть спаржу сначала в масло, потом обвалить в сыре и уложить слоями на подогретое блюдо. В это же время поджарить оставшееся масло и полить спаржу. Посолить и поперчить.

Из всех блюд из картошки это — мое самое любимое. Каждый раз, когда я его готовлю, несколько человек спрашивают у меня рецепт. Скорпион может сделать его своим секретом.

КАРТОФЕЛЬ «АННА»

(4 порции)

1 кг картофеля
6 столовых ложек сливочного масла
соль и перец

Почистить картофель и нарезать тонкими ломтиками. Смазать маслом круглую форму и уложить дно и бока формы ломтиками картофеля. Смазать нижний слой маслом и посыпать солью и перцем; положить еще один слой картофеля, снова смазать маслом и посыпать солью и перцем. И так укладывать слоями, пока форма не заполнится до $1/2$ см от верхнего края. Ломтики картофеля должны плотно прилегать друг к другу. Накрыть промасленной пергаментной или оберточной бумагой и поставить на час в разогретую до 230° духовку. Картофель готов, если легко протыкается ножом. Аккуратно выложить на подогретое блюдо. Картофель должен быть мягким и покрытым золотистой корочкой с внешней стороны.

На десерт к этому возбуждающему обеду предлагаю загадочное блюдо из заварного крема.

ШОКОЛАДНОЕ ОБЛАКО

(6 порций)

250 г полусладкого шоколада,	$1/4$ чашки сахара
разломанного на кусочки	$3/4$ чашки жирных сливок
2 чашки молока	8 яичных желтков

Растопить шоколад в пароварке. Добавить молоко и довести до кипения на открытом огне. Положить в отдельную посудину сахар, сливки и желтки и тщательно размешать. Постепенно вливать кипящий шоколад, постоянно помешивая деревянной ложкой.

Залить смесь в чашки для заварного крема и поставить их на противень с горячей водой. Чашки должны стоять примерно наполовину в воде. Запекать при температуре 165° в течение 25 минут. Перед подачей на стол остудить.

Подразумевая, что все мы думаем об одном и том же, продолжаем разжигать пламя. Не забудьте создать соответствующую обстановку, Скорпион. Я бы сервировал стол следующим образом: белоснежная скатерть, сверкающее столовое серебро, искрящийся хрусталь и прозрачный фарфор. На стол я бы поставил вазу с единственной розой. Пусть в камине призывно поблескивает огонь. Я бы приглушил свет и включил тихую струнную музыку. И вот какие блюда предложил бы я подать в этой обстановке:

Салат из ноготков

Устрицы в «сундучке» от Восьмого Дома

Жареные помидоры

Клубничный пирог

Если вы, Скорпион, хотите вызвать оживленную беседу за столом, обязательно приготовьте этот салат:

САЛАТ ИЗ НОГОТКОВ

(4 порции)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 2 цветка ноготков | 1/2 чайной ложки соевого соуса |
| 2 столовые ложки сока лайма | 100 г соленых орехов кешью |
| 1 столовая ложка сухого вермута | 2 кочерыжки от салата ромэн, порезанные на мелкие кусочки |
| 7 столовых ложек растительного масла | 1 кочерыжка кочанного салата, порезанная на мелкие кусочки |
| 1 чайная ложка дижонской горчицы | |
| 1/2 чайной ложки соли | |

На дне салатницы смешать соль с 1 столовой ложкой масла. Положить 10—12 лепестков ноготков. С помощью ложки окунуть лепестки в масло. Добавить остальные ингредиенты, кроме салатов, орехов и лепестков, и хорошо перемешать. Положить салат, горсть лепестков и орехи и встряхнуть салатницу. Подавать на охлажденных тарелках, украсив отдельными лепестками.

Подавая это блюдо, можете рассказать коротенькую историю. Она произошла в Новом Орлеане. Когда папа слишком долго засиживался в пивной и у него появлялось предчувствие, что дома его ждут неприятности, он заказывал это блюдо. Хозяин заворачивал его в газету, и папа нетвердой походкой брел домой, твердо зная, что мама простит ему все прегрешения и встретит с распростертыми объятиями.

УСТРИЦЫ В «СУНДУЧКЕ» ОТ ВОСЬМОГО ДОМА

(4 порции)

1 круглый французский батон, не порезанный	$\frac{1}{2}$ чайной ложки приправы «Магги»
4 столовые ложки растопленного сливочного масла	$\frac{1}{4}$ чашки хереса
1 зубчик мелко порезанного чеснока	2 столовые ложки натертого лука
еще 4 столовые ложки сливочного масла	6 столовых ложек порезанного зеленого перца
400 г устриц	$3\frac{1}{2}$ столовой ложки муки
	$\frac{1}{2}$ чашки жирных сливок

Срезать горизонтальную верхушку батона и удалить мякиш. Смазать внутри батона и его верхушку смесью из 4 столовых ложек растопленного масла и измельченного чеснока. Растопить еще 4 столовые ложки масла в кастрюле емкостью 1 литр. Добавить устрицы и варить на медленном огне, пока края устриц не завернутся. Вынуть устрицы и отложить в

сторону. В кастрюлю положить приправу, херес, лук и зеленый перец. Варить на медленном огне, пока перец не станет мягким. Всыпать муку и хорошо размешать. Добавить сливки и варить до загустения. Снова положить устрицы в кастрюлю. Залить смесь в батон. Закрепить верхушку с помощью зубочисток. Положить батон на противень и запекать в духовке при температуре 230° в течение 20 минут. Перед подачей на стол порезать острым ножом, поливая сверху образовавшимся соком.

Это блюдо вы можете приготовить в жаровне своей кастрюли с подогревом¹.

ЖАРЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

(4 порции)

450 г крепких помидоров	1 чайная ложка растительного масла
веточки петрушки	
<i>Смесь для жарки</i>	1/4 чашки пива
1 чашка муки	1/3 чашки чуть теплой воды
1/2 чайной ложки соли	2 яичных белка

В миску высыпать муку горкой и сделать углубление в центре. В углубление положить соль и масло. Постоянно помешивая, постепенно влить пиво и воду. Размешать до образования однородной массы. Накрыть крышкой и дать постоять при комнатной температуре в течение часа. Непосредственно перед употреблением влить крепко взбитые яичные белки.

Помидоры: очистить помидоры на несколько секунд окунуть в кипяток и снять кожицу. Разрезать каждый помидор на четыре части, стараясь удалить

¹ Типа «Цептер». (Примеч. перев.)

как можно больше семян, насухо вытереть и обжарить в сливочном масле (предварительно окунув в смесь). Когда помидоры станут золотисто-коричневого цвета, посыпать солью и сразу подавать к столу с петрушкой, обжаренной таким же способом. Это блюдо можно также приготовить во фритюре.

В довершение этого интимного ужина для Скорпиона предлагаем элегантный десерт.

КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ

2 коробочки клубники (около 500 г)	1 столовая ложка желатина без примесей
2 упаковки сливочного сыра весом по 100 г	1 чашка раздавленной клубники (сок не сливать)
2 столовые ложки меда	2—3 капли красного пищевого красителя
щепотка соли	1—2 чашки целых ягод, разрезанных пополам
$\frac{1}{2}$ чайной ложки молока, чтобы смочить сыр	1 заранее выпеченная форма для пирога
$\frac{1}{2}$ чашки меда	
$\frac{1}{3}$ чашки воды	

Растереть сыр, мед и соль, смочить молоком. Выложить этой смесью дно выпеченной формы. В кастрюле смешать: $\frac{1}{2}$ чашки меда, воду, желатин, раздавленную клубнику и пищевой краситель. Варить на умеренном огне, постоянно помешивая до легкого загустения, 10—15 минут. Немного остудить. Выложить половинки ягод на сырную смесь, потом ложкой уложить смесь с желатином поверх ягод. Дать постоять в течение 2—3 часов, чтобы застыло.

Вот еще один вариант меню сильного и страстного Скорпиона, хотя это скорее меню для вечеринки. Может быть, среди гостей вы найдете себе друга — или хотя бы хорошо проведете вечер.

Салат семи планет

Язык под белым соусом из моллюсков

или

Паэлья

Горячий французский батон

Хрустящий пирог с яблочной водкой

В Индии, где ко всем блюдам подают приправы, каждую приправу подносит к столу отдельный мальчик-слуга. Если вы заказали три приправы, значит, их принесут три мальчика, пять приправ — пять мальчиков. В нашем салате семь составляющих, и хотя не все из нас могут позволить себе нанять мальчиков для подачи приправ к столу, зато главной нашей темой являются знаки зодиака и планеты, поэтому мы предлагаем:

САЛАТ СЕМИ ПЛАНЕТ

- | | |
|---|---|
| 1 чашка французской заправки (см. салат Цезаря) | 1 небольшая салатница с порезанными анчоусами |
| 1 чашка соуса «Рокфор» | 1 небольшая салатница с поджаренными гренками |
| 1 чашка соуса «Тысяча островов» | 1 небольшая салатница с порезанным зеленым луком |
| 1 большая салатница с листьями салата, слегка сдобренная оливковым маслом для придания блеска | 1 небольшая салатница с сыром пармезан |
| 1 небольшая салатница с порубленными яйцами | 1 небольшая салатница с темно-красными помидорами |
| | 1 небольшая салатница с порезанной ломтиками редиской |

Гости сами составляют себе салаты. Сначала поставьте большую салатницу с листьями салата, а рядом разместите салатницы с другими ингредиентами и чашки с соусами. Таким образом, гость может положить себе на тарелку листья салата, а потом добавить любой компонент по своему вкусу и, наконец, заправить салат каким-либо соусом. Получается просто потрясающе.

Я люблю простые угощения. На приготовление следующего блюда уходит всего 20 минут. Я до сих пор слышу, как восторгаются мои гости, уплетая эту незамысловатую закуску.

ЯЗЫК ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ ИЗ МОЛЛЮСКОВ

(4 порции или больше; см. рецепт)

Взять язык из расчета 250 г на порцию и сварить в кипящей соленой воде. К языку подать следующий соус (по желанию можно добавить сыр).

БЕЛЫЙ СОУС ИЗ МОЛЛЮСКОВ

2 столовые ложки сливочного масла	1 1/2 чайной ложки мелко порезанной петрушки
2 столовые ложки оливкового масла	1/2 чайной ложки соли
1 измельченный зубчик чеснока	1/4 чайной ложки орегана
2 столовые ложки лимонного сока	1/4 чайной ложки перца
2 столовые ложки сухого белого вина	1 банка (250 г) консервированных моллюсков в собственном соку

Слегка обжарить чеснок в оливковом и сливочном масле, не доводя до коричневого цвета. Влить лимонный сок и вино. Добавить петрушку, соль, ореган и перец. Положить моллюски вместе с соком. Полить язык и хорошенько встряхнуть.

Примечание. Вероятно, вам и вашим друзьям захочется помакать в соус кусочки горячего французского батона.

ПАЭЛЬЯ

(8 порций)

1 большая курица, порезанная на куски	1/2 чашки сливочного масла (или по 1/4 чашки сливочного и оливкового масла)
---------------------------------------	---

- | | |
|--|---|
| 1 зубчик чеснока | 2 хвоста омаров, порезанные на куски |
| 2 чашки риса | 12 паровых моллюсков в раковинах, промыть |
| 4 чашки горячего куриного бульона | 18 очищенных креветок |
| 1/2 чайной ложки шафрана | 1/2 чашки сухого белого вина |
| соль и перец по вкусу | полоски гвоздичного перца для украшения |
| 2 чоризо (испанские сырокопченые колбаски) | |
| 1 чашка порезанного кубиками гвоздичного перца | |

Обжарить куски курицы в масле вместе с чесноком до образования золотистой корочки. Вытащить из кастрюли и отложить в сторону. В кастрюлю положить рис и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Добавить куриный бульон и шафран и довести до кипения. Посолить и поперчить. Хорошо смазать маслом дно и бока небольшой жаровни. На дно поместить половину кусков курицы; сверху положить 1 колбаску, порезанную тонкими ломтиками, и 1/2 чашки гвоздичного перца. Добавить примерно полторы чашки риса. Затем положить оставшуюся курицу, оставшуюся колбаску (порезанную), оставшийся перец и оставшийся рис. Залить примерно тремя чашками куриного бульона с приправами. Не накрывая крышкой, поставить в разогретую до 180° духовку на 30 минут. Периодически поливать оставшимся куриным бульоном. Затем положить туда омаров и поставить в духовку еще на 10 минут. Добавить моллюски, креветки и вино и запекать еще 15 минут. При подаче на стол украсить полосками перца.

Яблочный пирог любят все. Специально для Скорпиона предлагаю новый вариант с восхитительной хрустящей корочкой.

ХРУСТЯЩИЙ ПИРОГ С ЯБЛОЧНОЙ ВОДКОЙ

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 кг 300 г кислых яблок, разрезанных на 8 частей | 100 г растопленного сливочного масла |
|--|--------------------------------------|

4 столовые ложки яблочной водки или яблочного бренди (кальвадос тоже подойдет)	1 столовая ложка лимонного сока
1 1/4 чашки сахара	2 чайные ложки корицы хрустящая корочка

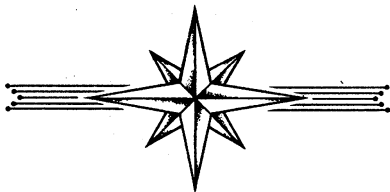
Положить яблоки на глубокий, смазанный маслом противень. Смешать остальные ингредиенты, кроме 2 столовых ложек яблочной водки, залить смесью яблоки и хорошенько встряхнуть. Запекать при температуре 180° в течение 40 минут. Затем покрыть хрустящей корочкой.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

1 чашка муки
1/2 чашки сливочного масла
1/2 чашки коричневого сахара

Хорошо перемешать ингредиенты и покрыть смесью яблоки. Поставить пирог в духовку еще на 15—20 минут или держать его до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Достать из духовки и сбрызнуть оставшимися двумя столовыми ложками яблочной водки. Подавать теплым.

Продолжайте свое путешествие, Скорпион... Разделите прелести своей жизни с другими — излишняя таинственность ни к чему. И кто знает — может быть, какая-то возбуждающая еда и в самом деле действует...



ДЕВЯТЫЙ ДОМ — СТРЕЛЕЦ

22 ноября — 21 декабря

Сидни Омарр о Стрельце

Девятый Дом связан с дальними путешествиями, издательским делом, философией, зарубежными странами, а его кулинарные рецепты тоже несут в себе ароматы далеких стран. Открытая дорога, восприимчивый ум, коммуникабельность, передача мыслей на бумаге — таковы аспекты этого сектора гороскопа, посвященного Стрельцу. Знак огня, находящийся под покровительством Юпитера, весьма энергичен. Ему необходимо выражать свои мысли. Стрелец любит объяснять, и представители этого знака неизменно включают в меню блюда, которые требуют объяснения: рецепты иностранной кухни, необычные сочетания. На кухне Стрелец — отважный исследователь: для него важно, чтобы пища была оригинальной. Он будет экспериментировать и первым попробует кузнечика — просто ради интереса. В репертуар кулинара-Стрельца конечно же входят улитки, а также десерты с экзотическими названиями.

Тем, кто рожден под этим знаком, нравится бывать вне дома! Вы с удовольствием ходите на пикники и охотно берете с собой бутерброды на прогулку, в поход

по музеям, на экскурсию с осмотром развалин или в археологическую экспедицию. Вы экспансивны, придаете большое значение принципам и нередко привлекаете к себе людей, которые вас используют. Вы предпочитаете делать все по-своему, поэтому получаете удовлетворение, надевая поварской колпак. Вы можете целый день бегать по магазинам в поисках какого-нибудь важного компонента и очень любите ходить в неизвестные рестораны. Вам нравится объяснять тонкости приготовления необычных блюд.

У вас много общего со Львом, но вам не хватает его эффектности. Блюда классического Льва отличаются пышностью и великолепием. В вас этого нет. Зато вы хорошо знаете историю продукта; вы смешиваете, экспериментируете, пробуете и читаете нам целую лекцию по кулинарии. Если Дева объясняет, какую пользу для здоровья приносит тот или иной продукт, то вы рассказываете о том, как готовятся разные блюда. По вашему мнению, еда соединяет людей. Вы обожаете приглашать в гости людей с разными взглядами, но иногда так долго объясняете всем, что им предстоит есть, что это начинает раздражать. Постарайтесь избегать длинных рассуждений!

Многие ваши творения способствуют ожирению, особенно высококалорийные десерты, сметанные соусы и тому подобное. Как и Льву, вам нравится готовить блюда, которые нужно поджигать, и, как все знаки огня, вы очень любите специи. У вас более тонкий вкус, чем у Скорпиона, но не столь изысканный, как у Весов. Имея в покровителях Юпитера, вы жизнерадостны, и еда для вас связана с весельем.

По своей природе вы — человек общительный и часто приглашаете гостей под влиянием момента. Вы изобретательны и способны превратить обычные блюда в экзотические лакомства. Наиболее удачно ваши отношения развиваются с Весами, Водолеем, Овном и

Львом. С другим Стрельцом вы становитесь мягче, консервативнее и обычно обсуждаете семейные и домашние дела. Приглашая в гости человека своего знака, вы часто заводите разговор о поэзии, музыке, театральных постановках.

Китайская или японская кухня пробуждает в вас почти мистическое чувство: вас завораживает вкус экзотических блюд. Как, впрочем, и свежих овощей, фруктов, сыров. Хотя вы предпочитаете хорошо подготовленные банкеты, но и от пикника получаете не меньшее удовольствие. Буханка хлеба, бутылка вина — все это ничуть не хуже русской икры и французского шампанского!

Вы любите пастообразные продукты, и возможно, сыр — ваше любимое блюдо. «Разбухающая» пища, то есть та, которая при готовке увеличивается в размерах, радует ваш взгляд и вкус. (Более подробно об этом расскажет Майк Рой.) Вас интересует, какое воздействие оказывает тот или иной продукт на организм: вы не настолько помешаны на здоровье, как Дева, но обладаете обширными знаниями по этому вопросу.

У вас сентиментальное отношение к еде; знакомые блюда напоминают вам о людях, местах, ситуациях. Вам нравится изучать рецепты — и придумывать свои. Вы можете оказаться коллекционером кулинарных книг. Вам ничего не стоит отправиться в длительное путешествие, чтобы попробовать что-нибудь особенное и сравнить свои впечатления с мнением местного гурмана.

Вы неравнодушны к большим емкостям, корзинкам для пикника, бутылкам с широким донышком. Изящные маленькие чашечки — это скорее для Весов; вам по душе большие кружки, и вам нужно место, чтобы «развернуться». Поскольку вы любите «разбухающую» пищу, то готовите с большим количеством жидкости. Вы склонны философствовать по поводу пищи и по-

этому ведете себя скорее как аналитик, а не как обжора. Вы можете творить чудеса с блендером: вам нет равных в смешивании напитков, как алкогольных, так и безалкогольных.

Идеальную компанию для вас составят Весы; они дают вам возможность поговорить, продемонстрировать, объяснить и научить. Весы помогают вам осуществить свои надежды и мечты! Вы с удовольствием готовите деликатесы для Весов, хотя сами предпочитаете более простую пищу.

Приготовление еды с помощью спиртовки приведет вас в неописуемый восторг, и, вероятно, термометр для духовки является одним из важнейших приборов на вашей кухне.

Во время готовки вы используете много сливочного масла; растапливаете, намазываете на хлеб. И не забываете о сыре. Когда вы обедаете в одиночестве, то обычно читаете книгу.

Вы склонны к пространным разглагольствованиям о пище, и вам хочется всех учить. Часто это качество пробуждает в вас Лев. Хотя Лев любит находиться в центре внимания, но может уступить вам сцену для разъяснений. Оба знака огня — и Лев, и Стрелец — любят показать себя за столом. Когда рядом с вами Лев, вы учите правила, чтобы потом нарушать их. Вы всегда вносите в рецепты что-нибудь свое.

Вы любите колбасы и соусы, хорошо готовите пищу с высоким содержанием жира, в том числе бекон и ветчину, а ваше «кухонное образование» позволит вам использовать какой-нибудь заграничный соус.

Поскольку вам нравится смешивать разные компоненты, вы получите большое удовольствие от приготовления колбасного хлеба. Вы готовы экспериментировать, да и вкус вам придется по душе.

Вы считаете сладкий крем и сметану едва ли не основными продуктами, и суп вы любите со сметаной.

А десерт с кремом или взбитыми сливками является для вас идеальным завершением трапезы.

Козерогу вы показываете свои кухонные приспособления, обсуждаете с ним качество продуктов. Многие Козероги восхищаются вами, и это как раз то, что нужно: у вас появляется возможность объяснять и анализировать. Для веселья вы приглашаете Весов, но если вам хочется продемонстрировать практические знания на кухне, то вы вспоминаете о Козероге. Во время трапезы с ним разговор обычно переходит к обсуждению цен на продукты.

Овен привлекает вас физически. Он очаровывает вас, и для него вы готовите с еще большей фантазией. Сочетание Марса Овна и вашего Сатурна придает трапезе многогранность, оживление и юмор. Вкусы Овна схожи с вашими, хотя вы больше склоняетесь к иностранной кухне. Овен более прямолинеен, менее терпелив, но вы хорошо дополняете друг друга. Так почему бы не устроить грандиозный прием?

Рыбы позволяют вам почувствовать свою уникальность. Им нравятся ваши широкие взгляды. И они относятся к вам с глубоким уважением. А вы, в свою очередь, чувствуете себя с Рыбами совершенно раскованным, экспериментируя, предлагая новые варианты старых рецептов или блюда вашего изобретения.

Тельцу нравится, как вы готовите жаркое. Вы больше думаете о питательной ценности пищи, когда обедаете с Тельцом. Сочетание Венеры Тельца и вашего Юпитера оборачивается универсальными продуктами: на столе преобладают хлеб, мучные изделия. В компании Тельца вы становитесь более основательным, обсуждаете работу, коллег, здоровье. Телец окажет вам незаменимую поддержку, если вы ждете в гости родственников. Он энергично возьмется за дело, и в результате на столе появятся практичные и питательные блюда.

Вас привлекают Близнецы, и ваши отношения могут носить постоянный характер. Вы с удовольствием готовите для них бутерброды, а обычная беседа за столом часто перерастает в дружбу и даже в брак. Близнецы любят аперитивы и легкие закуски, а вы способны приготовить великолепные блюда, которые согреют душу этому знаку. Вы не похожи между собой, но вас, как магнитом, тянет друг к другу. Ваш колбасный хлеб кажется Близнецам шедевром кулинарного искусства, а еще они совершенно искренне считают, что вы делаете лучшие в мире бутерброды с ветчиной. Вам нравится слушать, что говорят Близнецы, но что более важно, они разделяют вашу философию, ваши гуманистические взгляды. Ужин с Близнецами может превратиться в восхитительный вечер. Вкусы в еде у вас схожи, но до определенной степени. Правда, оба знака, Близнецы и Стрелец, обладают живым умом и всегда находят компромисс. Удовольствие от еды и беседы для вас важнее, чем расхождение во вкусах. Вы оба хотели бы облегчить страдания человечества, поэтому разговор часто заходит о медицине, благотворительности, социальной справедливости и гражданских правах. Приглашая в гости Близнецов, поменьше беспокойтесь, подайте к столу закуски для пикника — и ваш гость останется доволен.

Когда вы угощаете Рака, поинтересуйтесь происхождением продуктов. Рак высоко оценит ваши старания. Рожденные под этим знаком восхищаются тем, как вы подаете свои блюда. Рак приносит в ваш дом ощущение изобилия: с ним вы не беспокоитесь о ценах и количествах. Вы готовите самую разнообразную еду, когда ждете к столу Рака. Луна Рака и ваш Юпитер совместимы, и, хотя ваши взгляды иногда расходятся, когда дело касается кухни, вы готовы поступиться многим, чтобы доставить друг другу удовольствие. Рядом с Раком вы не стесняетесь выра-

жать восхищение мистикой, оккультизмом, так что астрология может стать главной темой разговора, если Стрелец и Рак оказываются за одним столом.

Со Львом вы готовы разделить свою склонность к иностранной кухне. Стрелец и Лев — знаки огня: Лев с удовольствием помогает вам готовить барбекю и вам обоим придется по вкусу заливное из ветчины в оригинальном оформлении. Главной темой разговора обычно становятся философия и поэзия, затем обсуждаются писатели, колдуны, малоизвестные религиозные культы. После еды вы продолжаете говорить о парапсихологии и спиритизме. Вы воодушевляете друг друга. Когда вы ужинаете со Львом, то забываете об уговоре не обсуждать религию или политику! Люди, рожденные под этим знаком, побуждают вас нарушать традиции, особенно связанные с едой. Когда вы со Львом, вы смело изобретаете, готовите необычные блюда и нарушаете правила. Львам импонирует ваше желание даже бутерброд превратить в произведение искусства, а он, в свою очередь, заражает вас своей любовью к зрелищности, и вам это нравится.

Вы чувствуете себя деловым человеком, обедая с Девой. Проблема в том, что еда отходит на второй план, вперед выступают амбиции. Вас интересуют теории Девы о здоровье и полезной пище, но вам не по вкусу ее выбор еды. Тем не менее ум и любознательность Девы вас привлекают. Кроме того, Дева может предложить разумное решение ваших проблем. Общество, бизнес, рынок ценных бумаг — такое направление принимает ваш разговор, пока на углях жарится жаркое.

Вас интригует скрытный характер Скорпиона, вы даже готовы изменить своим вкусовым пристрастиям рядом с этим властным знаком. Вы с удовольствием пробуете приготовленные Скорпионом блюда, а Скорпион с удовольствием выслушивает ваши рассуждения.

Именно Скорпион превращает вас в повара, который готовит необычные лакомства по тайным рецептам. Правда, Скорпион считает, что деликатесы должны подаваться маленькими порциями, а вы, наоборот, сторонник больших блюд. Стрелец и Скорпион — не идеальное сочетание, однако вы всегда готовы выслушать какой-нибудь секрет Скорпиона, а он восхищается вашими кухонными приспособлениями. Эти взаимоотношения чем-то сродни радуге: можно идти за ней и восхищаться ею, но поймать ее невозможно. Ужин со Скорпионом оказывает на вас именно такое воздействие. Рядом с ним ваши вкусы меняются, становятся более тонкими — и не совсем соответствуют вашим желаниям, как, впрочем, и желаниям Скорпиона.

Водолей поддерживает в вас авантюрный подход к еде; представители этого знака помогают вам увидеть красоту в самих приготовленных блюдах, в их сервировке, столовом серебре, наборах для коктейлей. Водолей дополняет ваши рассказы; вы хорошо сочетаетесь и даже собираете за столом родственников с той и другой стороны. Водолей считает вас хорошим другом, и вы часто совершаете с ним короткие путешествия, выбирая иногда и отдаленные рестораны: Водолей обостряет ваше кулинарное любопытство.

Вы и так готовите с огоньком, а теперь, добавив к своим кулинарным познаниям еще и астрологию, можете стать непревзойденным кулинаром.

Мы хотели бы оказаться среди ваших гостей, Стрелец!

Майк Рой о Стрельце

А теперь добро пожаловать на кухню экспериментатора Стрельца. Как подчеркивает Омарр, вы любите пробовать новые блюда. Вам также нравится пища,

способствующая ожирению. Правда, я не часто встречал толстых Стрельцов, хотя, если судить по десертам, которые вы предпочитаете, вы должны весить не меньше тонны! Может быть, вам удастся сохранить фигуру благодаря частым походам на пикники, которые вы обожаете.

Уж не Стрелец ли гулял по лесной опушке во французской провинции Перигё? Тот, что заметил беременную свинью, которая выкапывала из-под низкорослого дуба странные маленькие предметы, напоминавшие грецкие орехи — только черные? Тот, что сказал себе: «А, это трюфели! Они станут «черными бриллиантами кулинарии»? И по сей день щедрая почва Перигё дарит нам эти изысканные плоды — трюфели. Местные жители говорят о них: «Черные, как душа грешника». Но они несправедливы. По утверждению Сэмюэля Чемберлена (составителя многих кулинарных книг), вся провинция процветает благодаря трюфелям. Да, трюфели растут во многих районах Южной Франции — а также в Италии и Африке, — но таких вкусных, крупных, черных, душистых, как в Перигё, нет нигде.

Вообще-то трюфель — это клубень (или разновидность овощного корня), и его трудно назвать красивым. Есть люди, которые считают трюфель невкусным. Но если тоненький ломтик оказывается совершенно безвкусным, то лишь потому, что трюфель обладает способностью сохранять свой аромат, не смешиваясь с другой пищей. Лишь немногие клубни имеют такой стойкий запах.

Для поиска трюфелей используют свиней, и это не выдумка. Трюфели растут на глубине нескольких дюймов под землей на корнях низкорослых дубов. Маленькие беременные свиньи обладают самым тонким нюхом, превосходя в этом даже собак. Человеческий нос, даже нос лучшего гастронома из Перигё, не спо-

собен унюхать это сокровище. Мистер Чемберлен так описывает добычу трюфелей:

«Маленькая свинья с цепью на шее водит своего хозяина от одного тайника к другому. Когда она улавливает запах трюфеля и начинает копать, хозяин постукивает палкой по ее рылу и посылает на поиски следующего. Тем временем хозяин выкапывает черное сокровище. Это довольно утомительная процедура. Чтобы поддержать боевой дух в своей «искательнице сокровищ», фермер время от времени скармливает ей пригоршню кукурузы и даже обрезки от черного клубня».

Лично я трюфели обожаю. Да, Стрелец, думаю, именно вы могли бы открыть эту жемчужину кулинарного мира.

И должно быть, Стрелец первым обнаружил поросшее чертополохом поле, и плод сорной травы показался ему аппетитным. Тогда он дал ему восхитительное имя — артишок. С тех пор он наслаждается вкусом гурманов всего мира.

Если у вас есть сад, то в нем должны быть и улитки. Вы можете часами возиться в саду, пытаясь уничтожить вредителей. Вероятно, именно Стрелец сообразил окунуть улитки в ароматное масло и превратить их в еще один деликатес.

Я мог бы продолжать и продолжать — от жареных кузнечиков до покрытых шоколадом муравьев, отбивных из гремучей змеи и множества других растительных, животных или морских продуктов. Но, пожалуй, не стану. Пусть это сделает Стрелец.

Как нам уже рассказывал Омарр, Стрелец любит пикники. Ему нравится пища, которую можно взять с собой — бутерброды, шашлыки. Колбаса, бекон, ветчина — такая еда тоже в его вкусе. Вот несколько вариантов меню, которые я придумал специально для вас, Стрелец.

Скампи «Юпитер»
 Телятина «Кордон блё»
 Рис, или болгарский плов
 Пирог «Фламинго»

Первоначально скампи считалось итальянским блюдом, но сейчас его подают во всех ресторанах Америки. Хотя настоящее итальянское скампи готовят из уникального морского продукта, мы все используем для этого блюда креветок. Стрельцу оно понравится, потому что содержит очень много его любимого продукта — масла. И еще раз масла.

СКАМПИ «ЮПИТЕР»

(4 порции или больше)

креветки	$\frac{1}{4}$ чашки бренди
$\frac{1}{2}$ чашки сливочного масла	$\frac{1}{4}$ чашки белого сухого вина
2 порезанных лука-шалота или 1 измельченный зубчик чеснока и 1 столовая ложка порезанного репчатого лука	2 столовые ложки лимонного сока немного соли и перца

Выбрать крупных креветок (примерно 9—10 на $\frac{1}{2}$ кг) из расчета 5 штук на порцию. Тщательно промыть, но не чистить. Надрезать брюшко, не касаясь хвоста. Удалить пленки и положить в холодную воду на $\frac{1}{2}$ часа.

Промокнуть креветки или скампи бумажным полотенцем и обжарить в масле вместе с луком (или чесноком с луком) в жаровне с подогревом. Налить бренди, подогреть и поджечь. Когда пламя погаснет, добавить остальные ингредиенты. Как только соус начнет пузыриться, снять с огня и сразу подавать к столу с большим количеством горячего французского хлеба. Кусочки хлеба можно обмакивать в соус.

А вот изумительное блюдо для любителя сыра Стрельца. Оно носит имя одной из знаменитейших кулинарных школ Франции.

ТЕЛЯТИНА «КОРДОН БЛЁ»

(4 порции)

8 телячьих котлет, примять широким ножом и слегка посолить и поперчить	2 столовые ложки порезанного репчатого лука или 2 порезанных лука-шалота
4 ломтика швейцарского сыра	$\frac{1}{2}$ чашки порезанных грибов
4 ломтика ветчины	$\frac{1}{4}$ чашки хереса или сухого белого вина
мука	1 столовая ложка лимонного сока
2 взбитых яйца	$\frac{1}{4}$ чашки бульона
$\frac{1}{2}$ чашки панировочных сухарей	$\frac{1}{4}$ чашки порезанной петрушки
2 столовые ложки сливочного масла	$\frac{1}{2}$ чашки жирных сливок
2 столовые ложки оливкового масла	

На котлету положить по ломтику сыра и ветчины и накрыть другой котлетой. Обвалить в муке, потом в яйце, потом в сухарях. В небольшой кастрюле подогреть оливковое и сливочное масло, обжарить котлеты, затем тушить в течение 5 минут. Выложить на подогретое блюдо и держать в духовке при температуре 150° , чтобы не остыли, пока готовится соус. Положить лук и грибы в кастрюлю с оставшимся от обжаривания соком и жарить, пока лук не станет прозрачным. Залить вином и варить 1 минуту. Добавить лимонный сок, бульон и петрушку, варить еще 2 минуты, затем добавить сливки. Котлеты полить соусом, украсить ломтиками лимона и сразу подавать к столу.

Человек на протяжении многих веков готовит блюда из риса или дробленого зерна. Если вы будете готовить болгарский плов, я бы посоветовал сначала промыть рис под проточной водой, просушить, а по-

том уж приступать к приготовлению. Стрельцу нравятся это блюдо отчасти потому, что при готовке оно увеличивается в объеме.

РИС, ИЛИ БОЛГАРСКИЙ ПЛОВ

(4 порции)

2 столовые ложки сливочного масла	2 столовые ложки измельченной петрушки
2 столовые ложки порезанного лука	1/2 чайной ложки порошка орегана
1 измельченный зубчик чеснока	4 чашки куриного бульона или нежирного бульона
2 чашки риса или 2 чашки дробленого зерна	1/4 чашки кедровых орехов

Растопить масло в большой кастрюле и обжарить лук и чеснок, пока они не станут прозрачными. Положить туда рис и хорошо перемешать. Добавить остальные ингредиенты, кроме бульона и орехов. Потушить 5 минут, изредка помешивая. Влить бульон. Накрыть крышкой и поставить в разогретую до 180° духовку на 1 час. Перед подачей на стол посыпать кедровыми орехами.

Омарр утверждает, что Стрелец любит жирные, сливочные десерты; значит, этот пикантный пирог придется ему по вкусу. Кроме того, сверху он полит сметаной.

ПИРОГ «ФЛАМИНГО»

Полторы чашки раскрошенных крекеров из муки грубого помола (16 крекеров)	3 столовые ложки сахара
	6 столовых ложек растопленного масла

Смешать, выложить дно и бока формы для пирога, оставив немного крошек для посыпания пирога сверху. Поставить на 2 часа 30 минут в холодильник или на 10 минут в морозильную камеру.

НАЧИНКА

2 яичных желтка	немного ванили или миндаль-
1/2 чашки лимонного сока	ного экстракта
1 чайная ложка натертой кожур-	1/4 чайной ложки красного пи-
ры лимона (цедры)	щегового красителя
2 банки сгущенного молока с	
сахаром	

В глубокой посуде взбить миксером яичные желтки, добавив затем лимонный сок, цедру и ваниль. Медленно влить молоко. Добавить краситель. Вылить смесь в подготовленную форму и запекать в духовке при температуре 165° в течение 20 минут. Сверху полить следующим:

- 1 стакан сметаны
- 1 столовая ложка сахара

Хорошо взбить и намазать пирог. Сверху посыпать оставшимися крекерами. Поставить в духовку еще на 5 минут. Перед подачей на стол остудить.

А теперь, Стрелец, предлагаю вам меню обеда, в котором есть все соответствующее вашим пристрастиям — от хрустящего и необычного салата до пышного пирога со взбитыми сливками.

Салат из сыра и бекона
Канеллони Девятого Дома
Артишоки с грибами
Небесный пирог из тыквы

Главными компонентами этого простого, но очень вкусного салата являются сыр и бекон. Он может стать любимым блюдом Стрельца.

САЛАТ ИЗ СЫРА И БЕКОНА

(6 порций)

5 ломтиков бекона, порезанные кубиками	1 кочан салата, порезанный на кусочки
2 столовые ложки лимонного сока	200 г сыра чеддер
	соль по вкусу

Обжарить бекон до образования хрустящей корочки. В горячий бекон с образовавшимся соком добавить лимонный сок. Смешать салат с натертым сыром и посолить. Сверху положить беконную смесь и хорошо встряхнуть. Сразу подавать к столу.

А вот еще одно блюдо из далекой страны. Его придумали в Италии. Рецепт передавался от одного повара к другому, и в результате имеется множество его вариантов. Я добавил свою «версию» приготовления блинчиков и соуса для спагетти. Это блюдо хорошо тем, что его можно приготовить заранее, а перед самым приходом гостей засунуть в духовку.

КАНЕЛЛОНИ ДЕВЯТОГО ДОМА

(4—6 порций)

100 г телятины, порезанной кубиками размером чуть больше сантиметра	1 пакет замороженного порезанного шпината, сварить и подсушить
250 г говядины, порезанной такими же кубиками	немного тимьяна
1/4 чашки порезанного лука	немного перца
1 измельченный зубчик чеснока	1/2 чайной ложки соли
1/2 чайной ложки лимонной корки	2 взбитых яйца
2 столовые ложки сливочного масла или маргарина	16 блинчиков, приготовить заранее
	1 1/2 чашки соуса спагетти
	1 чашка сметаны
	1/2 чашки сыра пармезан

Смешать первые 6 ингредиентов и варить 20 минут. Добавить шпинат и пропустить смесь через мясорубку. Посыпать тимьяном, перцем и солью. Добавить яйца; хорошо перемешать. Заполнить фаршем шприцевальный мешок и нафаршировать блинчики. Уложить рядами на противень и полить соусом для спагетти, смешанным со сметаной. Поставить в разогретую до 180° духовку на 10 минут, затем посыпать сыром и зажарить на открытом огне.

БЛИНЧИКИ

(16 штук)

6 яиц	2 столовые ложки (или больше)
4 столовые ложки муки, просеянной дважды	холодной воды
	1/4 чайной ложки соли

Все продукты смешать в миске и взбить до консистенции густой сметаны. Куском сливочного масла смазать небольшую сковороду и, когда масло начнет пузыриться, налить смесь (примерно столовую ложку) так, чтобы она покрыла дно сковороды тонким слоем. Вращательными движениями быстро повернуть сковороду, чтобы как можно тоньше распределить смесь. Поджарить, перевернуть и поджарить другую сторону. Складывать блинчики стопкой.

СОУС ДЛЯ СПАГЕТТИ

450 г фарша из постной говядины	300 г порезанных грибов
450 г телячьего фарша	1 чашка красного вина
1 чашка сухого белого хлеба	1 банка консервированных помидоров
1/2 чашки оливкового масла	1 банка томатной пасты
1 большая луковица, порезать	2 чашки говяжьего бульона
2 измельченных зубчика чеснока	по 1/2 чайной ложки фенхеля, орегана и сладкого базилика

по $\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатно-
го ореха и розмарина
 $\frac{1}{2}$ лаврового листа

1 чайная ложка паприки
соль и свежемолотый перец
по вкусу

Вымочить сухари в $\frac{1}{2}$ чашки вина и смешать с фаршем. Распределить фарш небольшим слоем на противне и запекать в духовке при температуре 180° , изредка помешивая, до образования корочки. Подогреть оливковое масло в небольшой посуде, добавить лук, чеснок и грибы. Варить, помешивая, в течение 5 минут. Добавить помидоры, пасту, бульон и оставшееся вино, поставить на медленный огонь на 10 минут. Положить мясо и специи. Тушить на медленном огне в течение полутора часов.

К канеллони предлагаю подать артишоки, фаршированные грибами и украшенные сыром, — это сочетание должно порадовать Стрельца.

АРТИШОКИ С ГРИБАМИ

(6—8 порций)

8 артишоков
3 столовые ложки сливочного
масла
250 г грибов

$\frac{3}{4}$ чашки соуса бешамель
соль и перец
 $\frac{1}{4}$ чашки тертого сыра груйер

Варить артишоки в кипящей подсоленной воде, пока они не станут мягкими, — примерно 40 минут. Подсушить и удалить внутренние листья и сердцевину. Обжарить в масле. Выложить на плоский противень. Тонко порезать грибы и обжарить в масле. Добавить в грибы бешамель и приправить солью и перцем. Этой смесью начинить артишоки. Посыпать сыром, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую до 190° духовку минут на 10.

БЕШАМЕЛЬ

2 столовые ложки сливочного масла	1 столовая ложка порезанного лука
2 столовые ложки муки	2 столовые ложки мелко порезанной ветчины
2 чашки пастеризованного молока	$\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного ореха
еще 1 столовая ложка масла	соль и перец по вкусу

В 1 столовой ложке масла обжаривать лук и ветчину, пока лук не станет прозрачным и золотистым, а ветчина не покроется румяной корочкой. Добавить пастеризованное молоко и оставить на полчаса. 2 столовые ложки масла довести до кипения, всыпать туда муку и пережаривать в течение нескольких минут. Медленно влить в муку с маслом молоко, постоянно помешивая — соус должен загустеть. Приправить солью и перцем по вкусу и добавить мускатный орех.

Сладкоежке-Стрельцу придется по душе наш десерт. Кстати, тыквенный пирог можно готовить не только в День благодарения.

НЕБЕСНЫЙ ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ

1 пакетик желатина без примесей	2 яичных белка
$\frac{3}{4}$ чашки коричневого сахара	немного ванили
$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	$\frac{1}{3}$ чашки сахара
1 чайная ложка корицы	$\frac{1}{2}$ чайной ложки натертой апельсиновой корки (цедра)
$\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря	$\frac{1}{2}$ чайной ложки натертой лимонной корки (цедра)
1 банка (примерно 450 г) консервированной тыквы	$\frac{1}{2}$ чашки взбитых сливок
2 яичных желтка	1 чашка мякоти ореха пекана
$\frac{1}{2}$ чашки молока	

Выпечь форму для пирога. Развести желатин в $\frac{1}{4}$ чашки молока, затем в кастрюле смешать разведенный желатин с коричневым сахаром, солью, ко-

рицей, имбирем, тыквой, яичными желтками и оставшимся молоком. На умеренном огне довести до кипения, постоянно помешивая. Не кипятить. Остудить; смесь должна загустеть. Хорошо взбить яичные белки, добавить ваниль и медленно всыпать сахар, продолжая взбивать, пока смесь не станет твердой и блестящей. Влить ее в тыквенную смесь, добавить апельсиновую и лимонную цедру, взбитые сливки и орех пекан. Выложить в готовую форму. Остужать в течение нескольких часов. При желании можно украсить апельсиновыми дольками, пеканом, взбитыми сливками.

Хочу подарить вам дополнительный рецепт блинчиков «Сюзетт». Приготовьте смесь для блинчиков, как было описано выше, добавив столовую ложку бренди и столовую ложку сахара. А потом...

МАСЛО «СЮЗЕТТ»

$\frac{1}{2}$ чашки сливочного масла (лучше сладкого)	1 чайная ложка лимонного сока
$\frac{1}{2}$ чашки сахарной пудры	$\frac{1}{4}$ чашки либо Кюрасо, либо Куантро, либо Гран-Марнье
натертая корка и сок апельсина	$\frac{1}{4}$ чашки бренди

Взбить масло с сахаром; добавить апельсиновые цедру и сок, лимонный сок и апельсиновый ликер. Намазать этой смесью блинчики. Свернуть их пополам, потом на четверть. Положить на смазанную маслом жаровню в кастрюле с подогревом. Посыпать сахаром и сбрызнуть бренди. Поджечь и горящими подавать к столу.

Последнее меню для Стрельца удовлетворит его самые высокие запросы. Закуска — просто вызывающая. Главное блюдо представляет собой версию

мясного хлебца. Блюдо в горшочке имеет макаронную основу, которая при готовке становится вдвое больше, а десерт — самый жирный и сладкий из всех, что мне известны.

Улитки по-стрельцовски
Лунные мясные хлебцы
Макароны с сыром
Зодиакальный трайфл

Многие люди до сих пор считают улиток несъедобными. Но Стрелец будет с наслаждением смаковать это блюдо.

УЛИТКИ ПО-СТРЕЛЬЦОВСКИ

консервированные улитки (берутся из расчета 6 штук на порцию. В одной банке примерно 18 улиток, следовательно, на 6 порций нужно 2 банки)

1 $\frac{1}{4}$ чашки сливочного масла
1 столовая ложка измельченного лука-шалота

2 измельченных зубчика чеснока

1 столовая ложка измельченной петрушки

1 столовая ложка измельченного шнитт-лука

соль и перец по вкусу

Тщательно смешать все ингредиенты. В каждую раковину от улитки положить по кусочку масла. Поместить улитку обратно в раковину. Замазать отверстие толстым слоем масла. Выложить улиток на специальный поддон или на подогретый заранее обычный противень с крупной солью. Запекать в духовке при 205° в течение 7 минут или до тех пор, пока улитки не прожарятся, а масло не запенится. Подавать с горячим французским хлебом.

В одном, Стрелец, вы можете быть уверены — не только вы любите мясные хлебцы и тому подобное. Фарш до сих пор остается одним из самых экономич-

ных мясных блюд. Рецептов их приготовления множество. Предлагаю весьма необычное блюдо, которое вы с гордостью можете подать гостям.

ЛУННЫЕ МЯСНЫЕ ХЛЕБЦЫ

(6 порций)

700 г фарша из лопатки	2 или больше столовые ложки кетчупа
2 столовые ложки выдавленно-го лукового сока	2 или больше столовые ложки сухого вермута
соль и перец по вкусу	1 чашка ананасного сока
2 столовые ложки кетчупа	2 столовые ложки лимонного сока
2 куска хлеба без корочек	2 чайные ложки соевого соуса
1/4 чашки сухого вермута	1/4 чайной ложки имбирного порошка
1 слегка взбитое яйцо	1/2 чашки порезанных миндальных орехов
1 столовая ложка кукурузного крахмала	
2 столовые ложки коричневого сахара	

Вымочить хлеб в 1/4 чашки сухого вермута и отжать; смешать с фаршем, луковым соком, солью, перцем, кетчупом и яйцом. Хорошо перемешать и слепить шесть отдельных «булочек». Уложить на плоскую форму и поставить в разогретую до 180° духовку на 30 минут. В отдельной кастрюле смешать коричневый сахар и кукурузный крахмал и взбить с ананасным соком. Добавить оставшиеся ингредиенты, кроме орехов, и варить на умеренном огне до тех пор, пока смесь не станет прозрачной и густой. Слить образовавшийся сок в сковороду и залить хлебцы соусом. Запекать еще 30 минут, периодически поливая образующимся соком. За 10 минут до окончания жарки посыпать орехами.

По желанию Стрельца эта запеканка, которую мы предлагаем на гарнир к мясным хлебцам, может сыграть роль главного блюда, ведь, по словам Омарра, жители Девятого Дома обожают макароны.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

(6 порций)

2 чашки (250 г) макаронных рожков	$\frac{1}{4}$ чайной ложки перца
кипящая соленая вода	$2\frac{1}{2}$ чашки молока
2 взбитых яйца	220 г порезанного кубиками острого сыра чеддер (примерно 2 чашки)
2 столовые ложки мелко порезанного лука	1 чашка порезанных маслин, по желанию
2 столовые ложки сушеного красного или зеленого перца	$\frac{1}{3}$ чашки тертого сыра пармезан
$1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли	
1 чайная ложка молотого красного перца чили	

Отварить макароны в кипящей соленой воде не до полной готовности. Слить воду, но не промывать. Слегка взбить яйца и опустить в смазанную маслом форму емкостью 2 литра. Добавить приправы, медленно влить молоко и хорошо перемешать. Положить горячие макароны, кубики сыра и маслины. Не накрывая крышкой, поставить в нагретую до 165° духовку на 30 минут. Вилкой слегка перемешать смесь и посыпать пармезаном. Поставить в духовку еще на 20—30 минут. Дать макаронам постоять минут 5, а затем подавать к столу.

Старая добрая Англия не сделала никаких особых открытий в области кулинарии, если не считать ростбиф и йоркширский пудинг. Но англичане готовят один из самых вкусных и жирных десертов, которые я когда-либо пробовал. И знаете, как они его называют? «Трайфл»¹. После этого «пустячка» советую дня три посидеть на диете. Но Стрелец будет от него в восторге.

ЗОДИАКАЛЬНЫЙ ТРАЙФЛ

(12 порций, но должен готовиться в большом объеме)

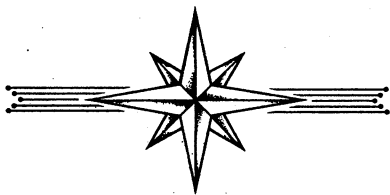
1 упаковка смеси для ванильного пудинга и начинки для пирога весом 100 г	3 столовые ложки сахара
2 чашки разбавленных сливок	2 столовые ложки малинового варенья
2 столовые ложки темного пурто-риканского рома	1 круглый бисквитный корж
2 1/4 чашки взбитых сливок	1/4 чашки бренди
	1/4 чашки сухого хереса
	30—38 целых ягод клубники

Смешать смесь для пудинга с разбавленными сливками. Варить на конфорке с контролируемой температурой, установив небольшое пламя, в течение 12—15 минут или до тех пор, пока смесь не закипит и слегка загустеет. Периодически помешивать. Выключить огонь и дать немного остыть. Добавить ром. Хорошо остудить пудинг. Взбить 1 1/4 чашки сливок с 1 столовой ложкой сахара до загустения. Влить в остывший пудинг. Взять глубокую форму диаметром 25 см и с помощью кисточки выложить малиновое варенье слоем в 2 1/2 см.

Разрезать корж по горизонтали на четыре части. Положить верхнюю часть корочкой вверх на дно покрытой вареньем формы, загнув края коржа кверху. Смешать бренди и херес и сбрызнуть корж 1/4 этой смеси (примерно 2 столовые ложки). Затем намазать 1/3 остывшего пудинга на корж. Повторить процедуру еще два раза. Поверх третьего слоя пудинга выложить 15—18 ягод клубники и накрыть четвертым коржом корочкой вниз. Сбрызнуть остатками смеси бренди и хереса. Взбить оставшиеся 1 чашку сливок и 2 столовые ложки сахара. Положить взбитые сливки в шприцевальный мешок с гофрированным наконечником. Выдавить 12 горок из взбитых сливок по краю формы и 3 горки по диаметру. На вершину каждой горки положить клубнику. Поставить в холо-

дильник, как минимум, на 2 часа. Перед подачей на стол разложить пудинг на охлажденные десертные тарелки.

Итак, Стрелец, ослабьте свой ремень или расстегните «молнию» на юбке и наслаждайтесь жизнью. Все наши рецепты, вне всякого сомнения, доставят вам удовольствие и подвигнут на новые подвиги.



ДЕСЯТЫЙ ДОМ — КОЗЕРОГ

22 декабря — 19 января

Сидни Омарр о Козероге

Твердо стоящий на земле, хороший специалист, пунктуальный, терпеливый — вот лишь частичная характеристика Козерога, десятого знака зодиака. Если вы рождены под знаком Козерога, то знаете, что результатов вам часто приходится ждать подолгу и что работа не сразу оценивается по достоинству. Вы часто замыкаетесь в себе, а все потому, что, хоть вы и кажетесь хладнокровным, вы настолько нуждаетесь в тепле, что любовь становится такой же важной частью вашей жизни, как и еда. Поэтому вы редко раскрываете душу. Вы очень ранимы и боитесь легкомысленного отношения к своим чувствам — в результате чего и производите впечатление равнодушного человека. Но это не так. У людей, рожденных под знаком Козерога, высокие идеалы, принципы и амбиции. Десятый Дом связан с карьерой, положением в обществе, успехом и властью. Вы находитесь под покровительством Сатурна; временами кажется, что вам ничего не дается легко. А успех в жизни обычно приходит к вам позже, чем к другим.

Многим ваши пристрастия в еде кажутся «своеобразными». Вам нравятся соленья, маринады, артишоки, печеная брюква, капуста. Но от бифштекса из вырезки вы тоже не откажетесь!

Еда для вас — важная часть жизни, но не в том смысле, что вы едите для того, чтобы жить. Вы просто получаете удовольствие от еды, которая приносит вам не только пользу, но и духовный заряд. В некотором роде вы — первооткрыватель в области еды; вы экспериментируете, смешиваете известные компоненты — и получаете совершенно необычный результат. Благодаря природной выдержке вы способны приготовить блюдо, требующее большого терпения. Для вас также важно есть вовремя.

Вы предпочитаете простую, натуральную пищу, а интересный разговор, содержательная беседа за столом важны для вас не меньше чем хорошее вино. Литературный гигант Генри Миллер родился под знаком Козерога; я часто ужинал с этим автором знаменитого «Тропика Рака», и разговор с ним всегда запоминался больше, чем то, что мы ели. Он также превосходно умеет слушать. Это весьма ценное качество Козерога: пока он слушает, впитывает слова, он сортирует мысли и знания, которые впоследствии сами всплывают из подсознания. Миллер ест с удовольствием, с аппетитом: обыкновенный ужин превращается в праздник, торжественное событие. Как и большинство Козерогов, он умеет смаковать пищу. В его книгах часто описывается процесс еды — званые обеды, ужины. Я считаю, что Генри Миллер мог бы создать потрясающую кулинарную книгу! Для книголюбов он написал «Книги в моей жизни». Жаль, что он не написал книгу воспоминаний о трапезах в своей жизни.

Марлен Дитрих тоже была Козерогом, ее интересовала и еда, и астрология. Под этим знаком родились Ава Гарднер и известный гурман среди актеров Дэн-

ни Кей, чьи блюда из китайской кухни считаются настоящими шедеврами.

Вы предпочитаете темные цвета и черный хлеб. Вам по душе пища, которая растет на земле: грибы, трюфели. Вы с удовольствием едите зеленый салат-латук. Вы любите пищу, которую нужно жевать. Твердые продукты, к примеру грецкие орехи, соответствуют вашему вкусу. Фасоль, язык с горчицей и хреном, вероятно, занимают первые места в списке ваших любимых блюд.

Вы высоко цените кулинарные успехи других людей и помните блюда, которые нравились вам в прошлом. Тоже можно сказать и о рецептах — особенно тех блюд, которые готовил кто-нибудь из ваших родителей. Вы проницательны. И не только на кухне, но и вообще в жизни. Вы умеете дожидаться подходящего момента, но вы не из тех, кто следит за водой, пока она закипит: вы точно знаете, когда это произойдет. Сатурн сдержан, поэтому, в отличие от Стрельца, вы не любите еду, которую можно размазывать. Вам нравится порядок, но не совсем такой, как у других знаков земли — Тельца и Девы. Ваш порядок относится к определенным правилам за столом: белое вино должно подаваться к рыбе, красное — к сочному мясу.

За столом вам более всего подходят Скорпион, Рыбы, Телец и Дева. Овен даже вселяет в вас чувство спокойствия, и вы расслабляетесь. Однажды я организовал ужин, на котором присутствовали Овен Глория Свенсон, Козерог Генри Миллер и я. Все прошло замечательно: Козерог и Овен наслаждались обществом друг друга, особенно когда мисс Свенсон в красках рассказывала истории о Голливуде минувших дней. Козерог любит рассказы о прошлом. Если вы принимаете у себя Козерога, можете упомянуть о ситуациях, при которых подавалось то или иное блюдо. Козероги остро чувствуют температуру — горячо и холодно, поэтому человек этого знака оценит как замороженный про-

дукт, так и свежий. Козерог Марлен Дитрих, описывая приготовление отбивной, советует заранее достать мясо из холодильника и разморозить. Большинство из нас воспринимает такой совет как само собой разумеющийся, но для Козерога это настолько важный момент, что о нем даже следует написать. При своей чувствительности к горячему и холодному Козерог будет чувствовать себя неуютно, если температура в столовой зашкаливает в ту или другую сторону.

Настоящему Козерогу необходимо признание. Это также относится и к кулинарии. Рецепты Майка Роя помогут вам в этом вопросе. Вы приготовите блюда, которые произведут впечатление и останутся в памяти. При следующих встречах ваши гости будут вспоминать лакомства, которыми вы их потчевали. Вам нужна хорошая еда и приятная беседа — в этом ваш стиль жизни.

Из всех знаков зодиака вы, пожалуй, единственный, кто предпочитает холодный суп горячему. Необычное, но характерное для Козерога пристрастие. Разумеется, речь идет не об остывших горячих супах. Мы имеем в виду супы, которые подаются холодными, например вишийский. Это изумительное холодное блюдо из картофеля идеально соответствует вашему вкусу, Козерог.

Вас привлекают Тельцы; ужин с Тельцом может привести к романтическим отношениям. Хотя у Тельцов несколько однообразные вкусы, представители этого знака вдохновляют вас на приготовление самых разных блюд. Телец восхищается вами. Ему хочется произвести на вас впечатление, поэтому, когда вы рядом, он полон энтузиазма и готов совершать кулинарные подвиги. Сочетание Венеры Тельца и вашего Сатурна порождает беседу, физическое притяжение, любопытство. Здесь преобладает атмосфера таинственности: приглушенный свет, тонкий аромат. Венера и

Сатурн — романтизм и здравый смысл — переплетаются каким-то причудливым образом.

Вы любите долго выбирать блюда в меню. Близнецов, например, это иногда раздражает. Близнецы могут попытаться изменить ваши застольные привычки. Разговор крутится вокруг работы, домашнего хозяйства, взаимоотношений с коллегами. Близнецы по непонятной причине считают вас скрытным человеком и стараются «пробить» вашу броню — реальную или выдуманную.

Рядом с другим Козерогом здравый смысл улетучивается. Два Козерога не всегда подходят друг другу. Как ни странно, если два представителя этого знака сидят за одним столом, они часто выбирают совсем не ту пищу, которая им нравится. Козероги начинают хитрить. Когда вы обедаете вместе с другим Козерогом, вы чаще выбираете морские продукты. Поэтому просмотрите еще и меню для Рыб; в этом случае оно подойдет и для Козерогов.

Рыбы вдохновляют вас своими разговорами, потоком мыслей. Темой для беседы становятся предметы искусства, подарки, составление букетов, вина, изысканные блюда. Вам нравится, когда представители этого знака готовят завтрак, обед или ужин. Рыбы получают творческий заряд от вашего присутствия. Вы хорошо сочетаетесь. Ваш союз особенно хорош для домашнего ужина. С Рыбами вы ведете себя более дипломатично, чем с любым другим знаком зодиака. Когда вы ужинаете с Рыбами вне дома, вы оба с удовольствием пускаетесь на поиски хорошего кафе, а разговор за столом льется сплошным потоком, впрочем, как и вино.

Вы любите «поработать» перед едой. Покататься на велосипеде (настоящем или тренажерном), совершить пробежку, попариться в бане; тренировки подготавливают вас к принятию пищи и возбуждают аппетит.

Козерог все делает серьезно: это относится не только к еде, но и к другим аспектам жизни.

Поскольку Сатурн — «сухая» планета, вы постоянно испытываете жажду. Вас вообще привлекает жидкость, и не только алкогольные напитки, но даже вода и молоко. стакан прохладной воды может привести вас в не меньший восторг, чем глоток редкого вина. Вы разбираетесь в ценностях, и, вероятно, в вашей жизни был период, когда вы были просто помешаны на здоровье. В этом вы схожи с Девой. В другие периоды вы — гурман. Вы осознаете ценность того, что едите — денежную, калорийную или качественную.

Интуитивно зная, какие продукты вам подходят, вы равнодушны к молоку, пудингам, супам и блюдам, содержащим шпинат и яйца.

Вас восхищают Раки, особенно в кулинарном аспекте. Эти люди превосходно готовят, а вы любите вкусно поесть! Когда вы сидите за одним столом с Раком, вы ведете себя менее консервативно, однако к трапезе с Раком часто примешивается грусть. Вы привлекаете друг друга, но оба — либо вы, либо Рак — начинаете беспокоиться по поводу продолжительности ваших отношений. Темой для разговора становятся бизнес, брак, контракты, юридические обязательства. Между вами бывают и острые споры, так что вам не следует злоупотреблять алкоголем, иначе разговор превратится в горячее сражение.

Лев возбуждает в вас интерес к тайнам, мистике, секретам других людей, в том числе к сексуальной жизни знаменитостей. Со Львом вы пробуете блюда международной кухни — японской, китайской, французской, греческой, итальянской. Горизонты ваших познаний расширяются, и вам это нравится, хотя вы часто обвиняете Льва в излишнем драматизме. Лев восхищается вашими методами и технологиями, но ему хочется вытащить вас из раковины, в которой вы пря-

чете свои эмоции. И за ужином со Львом всегда присутствует какой-нибудь новый человек. Обычно ваши отношения быстро заканчиваются. Разрыв неизбежен: яркое Солнце Льва нейтрализует мрачность Сатурна. Лев в буквальном смысле «вытягивает» вас из вашей оболочки. Человек этого знака представляет для вас загадку. Вы стремитесь его понять, разгадать, но как бы вы ни старались, он так и останется тайной.

Если вы придерживаетесь каких-нибудь правил или диет, то непременно их нарушите, когда с вами за столом окажется Дева. Здесь преобладает экзотическая и иностранная кухня. Дева затрагивает ту часть вашей звездной карты, которая связана с длительными путешествиями, дальними странами. Вы чувствуете, что Дева пытается давить на вас, поэтому заранее сопротивляетесь. Вы пробуете продукты, на которые в другое время не обратили бы внимания. Дева обычно испытывает к вам физическое притяжение, может быть, поэтому в вашем присутствии у нее появляется аппетит. Вы же, в свою очередь, становитесь кулинарным авантюристом. Козерог и Дева хорошо сочетаются друг с другом. Вы с удовольствием ужинаете с человеком этого знака: он, как и вы, знает толк в пищевой ценности каждого из продуктов. Это вас привлекает, хотя временами вы ведете себя неосмотрительно. С Девой вы едите устриц, моллюсков, вареных или жареных омаров, не говоря уж о языке. Вы пробуете новые, необычные блюда, вдохновляясь возгласами и объяснениями Девы. Если вам придется угощать гостей из другого города или другой страны, Дева окажет в этом неоценимую помощь.

Ужин с Весами доставляет вам истинное наслаждение; Весы льют бальзам на ваше «эго» — вас так и расширяет от гордости, потому что Весы заставляют вас поднимать планку собственных требований еще выше. Вы серьезны, практичны, приземленны, а Весы — знак

утонченный, артистичный, уравновешенный. В других областях такой союз обречен на разрыв, но когда дело касается еды, возникают интерес, любопытство, восхищение. Ваши вкусы более непритязательны, чем вкусы Весов, но люди этого знака чувствуют себя комфортно рядом с вами. Вы пробуете любимые блюда друг друга. На кухне Весы вдохновляют вас, и вы проявляете такт, создаете особую обстановку, придаете трапезе пикантность, хотите придумать какое-нибудь необычное украшение, приготовить сногшибательный десерт. С вами Весы предпочитают меню Козерога, и если вы хотите произвести на них впечатление, приготовьте знакомые вам блюда и будьте естественны — в еде, разговоре и действиях.

Скорпион доставляет вам радость; многие ваши друзья родились под этим знаком зодиака. Скорпион помогает осуществить ваши надежды и мечты и просто идеально подходит в качестве партнера на светском приеме. С ним вы становитесь менее угрюмым, даже легкомысленным. Но когда вы обедаете или ужинаете со Скорпионом, вам следует помнить: с этим знаком вы склонны к злоупотреблению как едой, так и выпивкой. Когда вы вместе, бывает много вина, женщин и песен, хотя вы всегда помните о том, что наступит завтра. И вот что интересно: рядом со Скорпионом вы начинаете принимать решения, чтобы потом сразу же их нарушить.

Стрельцы привлекают вас тоже, но иногда вы чувствуете неловкость, сидя за столом с представителем этого знака огня. Вы делитесь с ним своими знаниями, а Юпитер Стрельца помогает взбодриться вашему Сатурну. Но совместная трапеза часто завершается неудачно: вы слишком стараетесь, чтобы произвести впечатление.

Водолей всегда приходит с подарком, если приглашен к вам на ужин, а вы стараетесь приготовить для

него что-нибудь новенькое. Правда, атмосферу за столом трудно назвать непринужденной. Вам объясняют, что у вас есть и чего не хватает, а также обсуждают ваши кулинарные способности и недостатки.

Но для вас всегда существует «следующий раз». Надежда умирает последней! И это очень важный элемент трапезы — и жизни.

Майк Рой о Козероге

Омарр построил декорации для одной из самых интересных для человечества пьес. Козерог, утверждает он, связан с землей. Он предпочитает пищу, произрастающую в земле. Весьма интересный факт, ведь земля — это начало и конец для каждого из нас.

Интересно, многие ли осознавали ценность земли до того, как наши космонавты полетели на Луну и, глядя оттуда на Землю, назвали ее «дорогой»? Если задуматься, земля действительно дорогая. Человек всегда высоко ценил земельную собственность. Многие до сих пор мечтают иметь свой клочок земли — будь то жалкий домишко или обширные угодья.

В Священном Писании есть упоминание о земле: «Из земли вышел и в землю уйдешь». Я рад, что здесь, в Десятом Доме, мы будем говорить о том, как человек использует плоды земли.

Кулинарное искусство, как и астрология, имеет такие древние корни, что мы даже не знаем, когда и где оно появилось. Специалисты-археологи утверждают, что в первый раз мясо оказалось на огне по чистой случайности. Но нашелся первый «повар», который обнаружил, что жареное мясо вкуснее сырого, и положил начало искусству приготовления мяса на огне. Давным-давно в тусклом полумраке пещеры человек заворачивал мясо в листья — види-

мо, для того, чтобы оно не подгорало, — и вдруг понял, что листья придают мясу другой вкус; тогда зародилась наука о приправах. Вероятно, в какой-то период человек пробовал и сравнивал на вкус различные корни, кору и листья. Первобытный изобретатель придумал способ нагревания воды в камне, выточенном в форме чаши. Затем этот примитивный сосуд сменил глиняный горшок. Прошли века, и человек придумал, как из ветки сделать вертел. Вертел и горшок, какими бы примитивными они ни были в самом начале, позволили человеку познать все способы приготовления пищи.

Самые крупные открытия по происхождению кулинарии были сделаны в районах Средиземноморья, где археологи находили фрагменты глиняной посуды, кости, остатки очага.

В Древней Греции поварами считались пекари. Гомер в «Илиаде» и «Одиссее» рассказывает, что пищу всегда готовил сам хозяин, какое бы высокое положение в обществе он ни занимал, часто вместе со своими друзьями, столь же знатными господами. Позднее их место на кухне заняли рабы. В IV веке до нашей эры афинские повара были рабами. Несмотря на низкое положение, они играли важную роль в жизни города. Поэты насмеялись над их претенциозностью. По особому закону повар, который изобрел новое блюдо, имел исключительное право на его приготовление и продажу.

Римляне, не будь дураками, отправили в Афины послов, которые привезли оттуда греческое искусство, письменность, поваров и гастрономов. В результате римский стол претерпел колоссальные изменения, что и стало предвестником знаменитых оргий, о которых мы читаем в книгах.

С этого времени кулинарное искусство в истории и литературе упоминается постоянно. Недавно мне

встретились несколько имен древних кулинаров. Вот четверо из них:

Кадмос — был поваром у царя Финикии; по легенде, завез письменность в Грецию;

Архистратус — путешествовал по свету, описывал обычаи разных стран, а также застольные традиции;

Мазенас — первым подал к столу мясо жеребенка;

Фулвиус Гирпиниус — придумал специальную клетку для откармливания свиней.

Эти четверо — типичные изобретатели, которые жили ради удовольствия и делились своими открытиями с другими людьми. Все они обращались к матушке-Природе в поисках материала для развития своего искусства и, найдя его, старались сохранить для будущих поколений. Это еще раз подчеркивает натуру кулинара, его любовь к земле и ее плодам. Так что, Козерог, у вас хорошая компания. А теперь давайте войдем в ваш Дом и рассмотрим ваше меню.

Холодный борщ для Десятого Дома

Оссобуко «Сатурн»

Пудинг из брюквы

Золотистый картофель

Пудинг «Забальоне» с соусом

По словам Омарра, холодные супы доставляют вам удовольствие. Учитывая любовь Козерогов к корнеплодам, мы открываем наше меню этим древним рецептом. Родиной этого блюда считается Россия, но в Армении и многих других странах его готовят испокон веков.

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ ДЛЯ ДЕСЯТОГО ДОМА

(4 порции)

300 г постной говядины
4 чашки соленой воды
2 веточки петрушки

1 лук-порей
1 морковь
1 лавровый лист

1 зубчик чеснока	1 картофелина
3 горошины перца	1 луковица
125 г вареной свеклы, порезанной кубиками	100 г грибов
1/4 кочана красной капусты, крупно порезанной	1 чашка сметаны

Порезать говядину кубиками и положить в кастрюлю с двумя литрами соленой воды. Постепенно довести воду до кипения; тщательно снять пену, добавить петрушку, крупно порезанный лук-порей и морковь; положить лавровый лист, чеснок и перец. Накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение полутора часов, периодически снимая пену. Достать мясо, бульон процедить в кастрюлю, добавить свеклу, красную капусту, картофель, лук и грибы. Довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне, не закрывая крышкой, до готовности. Положить обратно мясо. Перед подачей на стол остудить и положить сметану.

А от этого рецепта вы просто придете в восторг.

ОССОБУКО «САТУРН»

(4 порции)

4 телячьих косточки с мясом длиной 10 см	1 чайная ложка измельченной петрушки
1 столовая ложка сливочного масла	1/2 измельченного зубчика чеснока
2 столовые ложки муки	4 полоски лимонной корки длиной 2,5 см
1/2 чайной ложки соли	порезанное филе 1 анчоуса
1/2 чайной ложки перца	1 столовая ложка бульона
1/2 чашки сухого белого вина	1 столовая ложка сливочного масла
1 чашка воды	

Смазать маслом глубокую кастрюлю. Обвалить кости в муке, положить в кастрюлю, добавив соль и перец, и обжарить до золотистой корочки, периодически

переворачивая кости с одной стороны на другую. Влить вино и продолжать обжаривание, пока вино не испарится. Вылить в кастрюлю чашку воды; накрыть крышкой и тушить в течение часа, по необходимости добавляя воду. За 5 минут до подачи на стол добавить петрушку, чеснок, лимонную корку и анчоус и тушить еще 2 минуты, перевернув косточки один раз. Выложить на блюдо. В кастрюлю влить 1 столовую ложку бульона, добавить масло, хорошо перемешать и полить мясо этим соусом.

В одних районах страны этот овощ называют брюквой, в других — репой. Но как бы вы его ни называли, этот вкуснейший корнеплод принадлежит Козерогу. Кстати, я хочу предложить самый необычный рецепт приготовления брюквы (репы).

ПУДИНГ ИЗ БРЮКВЫ

(4—6 порций)

900 г брюквы (репы)
 1/2 чашки сухарей
 1/2 чашки молока
 2 столовые ложки растопленного сливочного масла

1 1/2 чайные ложки соли
 большая щепотка сахара
 2 взбитых яйца

Почистить брюкву (репу), порезать кубиками и залить кипятком так, чтобы вода покрыла овощ. Закрыть кастрюлю крышкой и варить на умеренном огне, пока брюква не станет мягкой при протыкании вилкой. Слить воду. Хорошенько размять или пропустить через сито, затем добавить остальные составляющие. Выложить смесь на противень или в горшочек и запекать в заранее разогретой до 180° духовке в течение 1 часа.

Картофель, вне всяких сомнений, является царем корнеплодов. Козерогу, и не только ему, придется по вкусу это необычное блюдо — оно настолько хорошо, что может сыграть главную роль на любом столе.

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ

(4 порции)

4 средних картофелины	1 упаковка острого плавленого сыра с перцем
1/2 средней луковицы	1 чашка сметаны
1 чайная ложка соли с приправами	100 г (приблизительно) тертого острого сыра чеддер

Сварить картофель в мундире. Остудить, почистить, нарезать кружочками и уложить на плоский противень. Поверх картофеля натереть лук. Посыпать солью с приправами. Размять плавленый сыр и смешать со сметаной; ложкой выложить на картофель. Посыпать чеддером. Не накрывая крышкой, запекать в нагретой до 180° духовке 30—35 минут или до тех пор, пока сыр не расплавится.

Помимо корнеплодов и холодных супов, Козерог обожает пудинги. Предлагаю рецепт одного из самых изысканных пудингов на земле. Его происхождение из Италии.

ПУДИНГ «ЗАБАЛЬОНЕ» С СОУСОМ

(4 порции)

6 яичных желтков	3 столовые ложки бренди
1 чашка сахара	1 чашка взбитых сливок
6—8 столовых ложек хереса	соус «забальоне»
2 столовые ложки желатина	порезанный миндаль
2 столовые ложки холодной воды	

Для приготовления пудинга в верхней части пароварки смешать желтки с сахаром и хересом и взбить смесь над горячей, но не кипящей водой до загустения. Добавить желатин, разведенный холодной водой. Поставить кастрюлю в чашу со льдом и мешать до загустения и исчезновения пузырьков. Когда пудинг станет почти холодным, добавить бренди, взбитые сливки и разлить по отдельным формочкам. Остудить и подавать с соусом «забальоне». Украсить миндальными орехами.

СОУС «ЗАБАЛЬОНЕ»

3 яичных желтка
2—3 столовые ложки сахара
1 1/2 столовой ложки бренди

3—4 столовые ложки марсалы
или хереса

Для приготовления соуса повторить начальную процедуру приготовления пудинга, взбивая желтки с сахаром над горячей водой до получения нужной консистенции. Влить херес и бренди и сразу же подавать к столу.

Я пробовал и смешивал различные рецепты для Козерога и, по-моему, нашел самое интересное и разнообразное сочетание вкусов и продуктов. Предлагаю еще один вариант меню для Десятого Дома:

Холодный «Лунный» суп
Язык в вине
Картофель по-перуански
Красная капуста
Быстрый пудинг

ХОЛОДНЫЙ «ЛУННЫЙ» СУП

(6 порций)

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2 банки консервированного бульона из курицы, индейки или говядины весом по 300 г | 1 чайная ложка соли с приправами |
| 1 1/4 чашки хереса | 8 маленьких зеленых луковиц |
| сок 2 крупных лимонов | 6—8 веточек петрушки |
| 2 банки консервированных грибных шляпок и ножек весом по 120 г | сметана |

Смешать бульон, херес, лимонный сок, жидкость от грибов и соль. Мелко порезать лук, петрушку и грибы, положить в бульон и накрыть крышкой. Охлаждать в течение нескольких часов. Перед подачей на стол хорошо размешать. В каждую тарелку положить ложку сметаны.

Омарр считает, что язык — подходящее блюдо для Козерога. Попробуйте этот рецепт.

ЯЗЫК В ВИНЕ

(6 порций)

- | | |
|---|---|
| 1 свежий телячий язык | соль и перец |
| сливочное масло или маргарин | 2 столовые ложки порезанных соленых огурцов или рассола |
| 1 порезанная луковица | 1/2 чайной ложки порезанного орегана |
| 2 морковки, порезанные мелкими кубиками | 1 столовая ложка свежей порезанной петрушки |
| 1 чашка белого столового вина | |
| 1 чашка томатного соуса | |

Залить язык водой, довести до кипения. Убавить огонь и варить на медленном огне в течение 20 минут. Остудить, снять кожу. Обжарить мясо в масле с луком и морковью, затем добавить вино, томатный соус, соль и перец. Накрыть крышкой и тушить около 45 минут. Снимать излишки жира. Вынуть язык, но не остужать.

В кастрюлю, в которой жарился язык, положить нарезанные огурцы и зелень. Порезать язык тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить соусом.

Еще одно блюдо из картофеля, на гарнир к языку, острое и необычное.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПЕРУАНСКИ

(6 порций)

- | | |
|--|--|
| 1/2 чашки домашнего сыра | 1/2 чашки жирных сливок |
| 4 яичных желтка, сваренных вкрутую | 1/2 чашки растительного масла |
| 1 чайная ложка мелко порезанного лука | соль и свежемолотый перец по вкусу |
| 1 чайная ложка (приблизительно) мелко порезанного зеленого чилийского перца, свежего или консервированного (количество зависит от остроты перца) | 6 крупных или 12 маленьких горячих, только что сваренных картофелин |
| | кружочки оливок, кружочки редиски и порезанные кружочками яйца вкрутую для украшения |

Протереть сыр через сито и положить в миску, протереть желтки и добавить к сыру. Взбить до образования равномерной массы. Добавить лук и чилийский перец и постепенно вбить сливки попеременно с маслом. Приправить солью и перцем. Этой смесью полить очень горячий картофель, украсить оливками, редиской и яйцами.

Этот овощ идеально подходит к языку. Кроме того, это самый необычный способ приготовления кисломолочной капусты, который мне удалось разыскать.

КРАСНАЯ КАПУСТА

(6 порций)

- | | |
|--|--|
| 1 кочан красной капусты, мелко нашинковать | 2 яблока, вынуть сердцевину и порезать тонкими ломтиками |
| 2 луковицы, порезать кольцами | |

1/2 чашки желе из красной смородины
1 лавровый лист
соль
немного перца

100 г сливочного масла, куриного или свиного жира
4 свиных голяшки среднего размера
75 г уксуса

Смешать красную капусту с луком, яблоками, смородиновым желе, лавровым листом, солью и перцем. В глубокую кастрюлю с плотно прилегающей крышкой положить масло, куриный или свиной жир, добавить капусту, голяшки, 1/4 чашки воды. Довести до кипения и варить на медленном огне в течение двух с половиной часов. В последнюю минуту влить уксус; лавровый лист выбросить.

Все мы попадали в ситуацию, когда нужно приготовить десерт перед самым приходом гостей. Этот козеровский пудинг вы соорудите за одну секунду.

БЫСТРЫЙ ПУДИНГ

(6 порций)

1 пакет смеси для ванильного пудинга весом 100 г
1/2 чашки молока
1/4 чайной ложки соли
1 чайная ложка мелко крошенной апельсиновой цедры

1/4 чашки хереса
1/2 чашки взбитых сливок
1 упаковка свежей клубники или 2 крупных банана

Приготовить смесь для пудинга, как указано на пакете, но использовать только 1 1/2 чашки молока. Добавить соль, апельсиновую цедру. Снять с огня, влить херес, размешать, остудить. Взбить сливки до загустения. Добавить в охлажденный пудинг. Помыть и почистить ягоды (или очистить бананы и порезать кольцами). Разложить фрукты на 6 десертных тарелок; сверху залить пудингом. По желанию можно украсить взбитыми сливками и фруктами.

А вот еще одно меню для Козерога. Оно включает в себя классические европейские блюда наряду с простой деревенской пищей.

Вишийский суп а-ля Козерог

или

Салат «Омарр»

Жареные свиные рульки

Капуста в горшочке

Картофель по-лионски

Заппа инглезе

Классический вишийский суп, пожалуй, выделяется из всех холодных супов. По нашему рецепту суп получается в большом объеме, но он хорошо сохраняется в холодильнике.

ВИШИЙСКИЙ СУП А-ЛЯ КОЗЕРОГ

(6 порций)

4 столовые ложки сливочного масла	5 картофелин, очистить и разрезать на 4 части
6 луковиц, порезать кольцами	1 литр молока
4 лука-порея (без зелени), порезать кольцами	470 г разбавленных сливок
6 чашек куриного бульона	470 г жирных сливок

Подогреть масло в большой кастрюле; положить туда лук и лук-порей, накрыть крышкой и тушить на медленном огне, пока лук не станет мягким. Влить куриный бульон и добавить картофель; накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 45 минут. Процедить через сито. Перелить обратно в кастрюлю, добавить молоко и разбавленные сливки, довести до кипения. Еще раз процедить; остудить и добавить жирные сливки. На ночь поставить в холодильник. Получается около четырех литров.

У каждого знака — независимо от вкусовых пристрастий — должен быть хотя бы один салат. Поскольку Омарр упомянул, что Козерог любит холодные салаты, давайте назовем этот вариант первого блюда именем нашего учителя.

САЛАТ «ОМАРР»

(4—6 порций)

1 кочанный салат или другой зеленый салат	12 половинок яиц со специями
3 помидора, очищенных от кожицы	6 консервированных сердцевин артишоков, разрезанных по- полам
12 сваренных брокколи филе 12 анчоусов	винно-сырный соус

Выложить салатные тарелки листьями салата. В центре каждой тарелки положить по $\frac{1}{2}$ помидора срезом вниз; покрыть помидоры кустиками брокколи; уложить филе анчоуса крест-накрест поверх брокколи. Вокруг помидора выложить половинки яиц и сердцевинки артишоков. Полить винно-сырным соусом.

ВИННО-СЫРНЫЙ СОУС

1 чашка салатного масла	1 чайная ложка соли
$\frac{1}{2}$ чашки белого столового вина	по $\frac{1}{2}$ чайной ложки: соли или чесночной соли, молотого черного и красного перца
$\frac{1}{4}$ чашки винного уксуса	
$\frac{1}{2}$ чашки тертого сыра	$\frac{1}{4}$ чайной ложки соевого соуса
2 сырых яйца	

Смешать все составляющие и хорошо взбить. Если соус готовится заранее, его нужно накрыть крышкой, поставить в холодильник и взбить прямо перед подачей к столу. Примерный объем: 2 чашки.

У этого оригинального блюда восхитительный вкус.

ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ РУЛЬКИ

(6 порций)

6 свиных рулек	соль и перец по вкусу
1 большая луковица, порезать	мука и панировочные сухари
1 измельченный зубчик чеснока	(по отдельности)
3 целых зубчика	взбитое яйцо
1 столовая ложка измельченной петрушки	соль с приправами, черный и красный перец
1/4 чайной ложки тимьяна	1/2 чашки оливкового масла

Тщательно вымыть рульки и положить в небольшую кастрюлю вместе с луком, чесноком, петрушкой, тимьяном, солью и перцем. Залить кипятком и варить на медленном огне в течение 2 часов. Достать рульки и промокнуть бумажным полотенцем. Обвалять в муке, потом во взбитом яйце, потом в панировочных сухарях. В глубокой кастрюле разогреть оливковое масло и обжарить рульки до золотистой корочки. При подаче на стол украсить дольками лимона.

Вот еще один способ приготовления капусты.

КАПУСТА В ГОРШОЧКЕ

(4—6 порций)

1 кочан капусты	соль и свежемолотый черный перец
1/2 чашки сливочного масла	
1 1/4 чашки густого сметанного соуса	1/2 чашки свеженатертого сыра

Нашинковать капусту и положить в холодную соленую воду на 1/2 часа. Воду слить. Растопить масло, положить капусту и тушить под крышкой, пока капуста не станет мягкой, но не коричневой. В большой горшок положить половину тушеной капусты. Добавить по полпорции сметанного соуса и тертого сыра, посыпать перцем. Положить остальную капусту, сверху по-

лить оставшимся соусом, посыпать перцем и остатками сыра. Поставить в духовку при температуре 180° и запекать, пока не покроется золотисто-коричневой корочкой — примерно 30 минут.

Мне нравятся многочисленные способы приготовления картофеля. Предлагаю еще один.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ЛИОНСКИ

(6 порций)

2 кубика говяжьего бульона	4 чашки картофеля, сваренного и порезанного кубиками
1/2 чашки кипятка	1/2 чайной ложки соли
1/2 пачки сливочного масла	1/4 чайной ложки перца
1/2 чашки мелко порезанного лука	1/4 чашки измельченной петрушки

Растворить бульонные кубики в кипящей воде и отставить в сторону. Обжарить лук, в большой кастрюле растопить масло, положить картофель, посолить и поперчить. Залить картофель бульоном, накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 15 минут, периодически помешивая. Посыпать петрушкой и сразу же подавать на стол.

Предлагаю десерт из классического европейского меню. Его тоже придумали итальянцы. В дословном переводе он означает «английский суп». Видимо, десерт получил свое название благодаря жидкому крему.

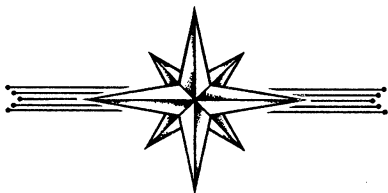
ЗАППА ИНГЛЕЗЕ

(8—10 порций; вероятно, гости не съедят весь десерт, но вас это только обрадует)

6 яичных желтков	1/2 чайной ложки лимонного экстракта
6 столовых ложек сахара	1/2 чашки ликера-крема
1 столовая ложка апельсиново-го сока	1 бисквит
немного ванили	

Взбивать яичные желтки с сахаром, пока они не загустеют и не окрасятся в лимонный цвет. Добавить апельсиновый сок, ваниль и лимонный экстракт; потихоньку влить ликер. Разрезать бисквит на три коржа. Положить один корж на сервировочное блюдо (оно должно быть достаточно глубоким, чтобы крем не выливался через край); полить корж кремом. То же самое проделать со вторым и третьим коржами. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей на стол порезать.

Мне понравилось гостить в Десятом Доме. Было весело. Думаю, Козерогу тоже понравилось, ведь мы нашли множество доказательств тому, что наша земля добрая и щедрая.



ОДИННАДЦАТЫЙ ДОМ — ВОДОЛЕЙ

20 января — 18 февраля

Сидни Омарр о Водолее

Одиннадцатый Дом относится к дружбе, надеждам и мечтам. Он связан с социальными реформами, гуманизмом, с предвидением и даже пророчеством — именно эта часть звездной карты позволяет астрологу определить степень популярности и славы человека, рожденного под Водолеем. Знак Одиннадцатого Дома — Водолей — находится под покровительством планеты Уран. Этот знак ассоциируется с астрологией, авиацией, космосом, изобретениями и новаторством. Если вы Водолей, многие считают вас несколько «чуждаковатым», поскольку вас интересует астрология, экстрасенсорное восприятие, авиация и электроника. Водолей принадлежит к воздушному триединству: и под этим знаком рождается больше знаменитостей, чем под любым другим. Кстати, в этот период времени вообще рождается больше людей. Вас должна заинтересовать астрологическая кулинария. Однако вы не из тех, кто любит готовить, хотя у вас, Водолеев, бывают заскоки в отношении еды.

Вы любите легкую и воздушную пищу. Из всех десертов вы, скорее всего, предпочитаете бисквит. Хотя вы не настолько помешаны на здоровой пище, как Дева, но часто садитесь на диету. Тяжелая пища вас угнетает, поскольку замедляет мыслительный процесс.

Обычно вы начинаете с легких закусок, а заканчиваете каким-нибудь необыкновенным десертом. Если Лев собирает за столом детей, то вы настолько любите домашних животных, что готовы придумывать для них особые лакомства. Ваши застольные привычки столь же необычны, как и ваши идеи. У вас быстрая, неожиданная реакция и таким же может быть распорядок приема пищи. Важно, чтобы во время приготовления еды (в этом вам поможет Майк Рой) вы могли думать, говорить.

Овощи вы предпочитаете мясу. Водолей любит огурцы, йогурт, баклажаны и равнодушен к картофельному салату. Вас интересуют космические полеты, диеты, пища, которую едят космонавты. В список ваших любимых продуктов входят фрукты и мясные ассорти. Ваш обед может состоять из одного салата, особое предпочтение вы отдаете салату Цезаря.

Что касается отношения к еде, тут у вас много общего с Близнецами: вы так же, как и они, можете есть на ходу. Если Стрелец любит еду для пикника, вам нравится есть во время путешествия: в машине, поезде, на корабле или в самолете.

Вы предпочитаете продукты, которые заряжают энергией. Скорпион, например, выбирает еду, возбуждающую сексуальное желание, а вас привлекают продукты, стимулирующие активность, то есть вам нужна пища, которая бы вас не тормозила. Пожалуй, вам лучше почаще есть легкую пищу, нежели поглощать большие количества за один присест.

Вам покровительствует Уран — планета, символизирующая внезапность и эксцентричность. Вы не идете за

толпой и у вас неординарные вкусы в еде, как, впрочем, и в остальном. Беседа и друзья — непременный атрибут вашего застолья, которое, как вы считаете, объединяет идеи, устраняет неискренность, позволяет вам удовлетворить интеллектуальное любопытство, дает возможность обсуждать, спрашивать, проверять, узнавать себя. Вам нравится, когда вас окружают астрологи, писатели, художники, люди, которое помогают найти ответы на философские вопросы. Вас интересует будущее. Как и Козерог, вы чувствуете время, но не обладаете терпением этого неразговорчивого знака.

Подходящие сотрапезники для вас — это Стрелец, Овен, Близнецы и Весы. С другим Водолеем вы можете «заикнуться» на мелочах, и тогда интерес к трапезе пропадает. А вот беседой со Стрельцом вы наслаждаетесь. Вы обмениваетесь идеями, и к концу ужина у вас со Стрельцом уже готов план изменения мира. Вы учитесь друг у друга — кстати, вы можете и успешно обмениваться рецептами.

Любой Водолей обладает природной интуицией, а еще вы хороший учитель и вселяете в людей энтузиазм. На кухне вы учитесь на практике и охотно экспериментируете, стремясь доставить удовольствие особому гостю. Полагаю, рецепты Майка Роя удовлетворят ваши требования.

Вы часто используете лимон и лимонную корку в своих кулинарных творениях. Яйца-пашот вполне могут оказаться вашим изобретением, и вам нравится готовить голландский соус, хотя я бы посоветовал сократить количество лимонного сока. Вы вообще любите лимоны. Лимонный пирог с меренгой — идеальный десерт для вас; сюда же можно включить лимонный пудинг и лимонное суфле.

Авокадо — еще одно любимое лакомство Водолея; вы можете даже оказаться специалистом по взбиванию терпкого гуакамолья. Люди, рожденные под другими

знаками воздуха — Весы и Близнецы, — по достоинству оценят это лакомство, приготовленное вашими руками.

Вы умеете выбирать «съедобные» подарки: вина, сыры, фрукты и тому подобное, а шампанское — это любимый напиток Урана.

Актриса Ким Новак, с которой я однажды ужинал, оказалась типичным Водолеем: ее больше интересовала астрология, чем еда. Очаровательная черта, однако очень отвлекает от еды. Есть и другие знаменитости, рожденные под вашим знаком, например Миа Фэрроу, Гор Видал, Пол Ньюман или Джоуи Бишоп.

Вы чувствуете себя комфортно, когда сидите за столом с Тельцом. Телец дает вам чувство стабильности, и вам начинает казаться, что ничто не может измениться. Кроме того, Телец не меняет своего мнения, что вызывает ваше уважение. Вас удивляют вкусы Тельца, его приверженность к простой, грубой пище, зато Телец восхищается вами и старается вам подражать. Иногда между вами возникают разногласия, но рассудительность Тельца усыпляет вас, и в конце концов спор заканчивается дружеским соглашением... о полном несогласии!

Ваш идеальный сотрапезник — Стрелец. Люди этого знака воздействуют на ту часть вашей звездной карты, которая связана с исполнением желаний. Стрелец способен откликнуться на ваши полеты фантазии. Кроме того, ваши вкусы во многом сходятся. К примеру, корзинка для пикника, которая так привлекает Стрельца, в буквальном смысле означает «еду на свежем воздухе». А также символизирует «еду на ходу», в дороге. Вам это по душе. Между Водолеем и Стрельцом существует как физическое, так и интеллектуальное притяжение: завязать серьезные отношения можно за превосходным ужином, соединив меню Стрельца и Водолея. Попробуйте!

Сыр, апельсины и помидоры возбуждают ваши вкусовые ощущения. Вы личность созидательная, и во время творческого процесса часто грызете сыр, чистите апельсин или едите помидор. Если вы — скульптор, что часто бывает призванием Водолея, вас вдохновляет глоток шампанского, порция сыра или авокадо. Пища заряжает вас энергией, а для вас найти выход творческой энергии так же важно, как для других съесть мясо с картошкой. «Пищу для размышлений» вы цените выше, чем буханку хлеба. Вы — Водолей, предвестник будущего: вы способны проникнуть в него, и ваши творения в литературе или живописи часто позволяют нам заглянуть в завтрашний день.

Физическое влечение вы испытываете к Близнецам, но вам никак не удастся заставить этот знак придерживаться только одного мнения, занимая определенную позицию. Это также относится и к еде. Ожидая в гости Близнецов, приготовьте побольше закусок и аперитивов. За столом, когда вы ужинаете с Близнецами, воцаряется романтическая атмосфера. Ваша творческая энергия бьет ключом, идеи фонтанируют. Застолье для вас требует праздника, и Близнецы удовлетворяют эту потребность.

Со Львом вы проявляете гибкость на кухне. Вы восхищаетесь его умением организовать яркое зрелище, а также его способностью к эффектам. Ваш вкус не слишком впечатляет Льва, но этот недостаток восполняется вашими идеями и суждениями. Темой для разговора часто становятся астрология, еда и даже брак. Обед со Львом может превратиться в традицию.

Вам нравится совершать короткие поездки с Овном, особенно в загородные рестораны. Сочетание Марса Овна и вашего Урана приводит к действию, быстрым решениям, импульсивным желанием. Так, находясь в компании с Овном, вы можете решить поужинать в необычный час, а можете выбрать что-нибудь совер-

шенно противоположное вкусам Овна. Овны — яркие, неординарные личности, но с этими людьми вы сжигаете колоссальное количество энергии, ведь вы больше двигаетесь, нежели едите. Овен и Водолей вместе символизируют нетерпеливость. Ваши блюда, по-видимому, будет легко приготовить, но ведь вы снова захотите есть не меньше чем через час после еды! Овен считает вас интересным сотрапезником. Но если к вам присоединится кто-то третий, он (или она), скорее всего, встанет из-за стола голодным, хотя и в хорошем настроении.

Общение с Раками повышает ваш интерес к питательной ценности продуктов — тут просыпается ваша склонность к заскокам в отношении еды. Вам хочется поделиться с Раком новой диетой. Правда, это не способствует пышному обеду, но Рак с пониманием относится к вашим кулинарным причудам: вы для него загадка. Раки с удовольствием слушают рассказы о ваших новых «открытиях». Вы — Водолей и Рак — можете даже худеть вместе!

Рыбы тоже считают вас загадочным. Эти чувствительные души обладают, как и вы, способностью к интуиции. Рыбы помогают вам выбрать кухонную утварь, с их помощью вы делаете удачные покупки. Рядом с Рыбами вы чувствуете, что ваши кулинарные творения достойны восхищения. Нептун Рыб в сочетании с вашим Ураном создает так называемую мистическую атмосферу. Когда вы ужинаете с Рыбами, повышается ваш экстрасенсорный потенциал: вы проникаете за занавес, за которым скрываются тайны. У вас появляется вкус к редким вещам, деликатесам; Рыбы помогают вам увидеть разницу между трапезой и простым приемом пищи.

Козерог окажет неоценимую помощь, если вам нужно приготовить еду для группы, клуба, для особых случаев. Практичность Сатурна уравнивает эксцент-

ричность Урана. Козерог более сдержан, более консервативен, и он проследит, чтобы вы подали к столу хлеб или горячую картошку. С Козерогом вы пробуете новые блюда, более простые, чем едите обычно. Козерог считает, что вы переплачиваете и тратите слишком много денег на чепуху, и благодаря ему вы приобретаете предметы первой необходимости. Для вас Козерог олицетворяет скрытность. Вместе вам интересно, но не слишком уютно.

Дева возбуждает в вас аппетит к иностранной кухне. Меркурий Девы и ваш Уран соединяются для рождения ярких, даже блестящих идей. Вы пишете письма Деве, звоните ей. Вы даже можете отправиться вместе в путешествие, например, для того, чтобы попробовать блюда знаменитого кулинара. Дева вдохновляет вас на приготовление экзотических блюд. Сама она заботится о здоровье; ваши экстравагантные вкусы интригуют представителей этого знака. Рядом с Девой вы начинаете экспериментировать с продуктами, которые пополняют запас энергии. Дева считает, что ваши кулинарные заскоки не лишены смысла. Совместная трапеза может доставить удовольствие вам обоим — но только не семь дней в неделю. Когда Дева и Водолей собираются вместе, они склонны бросаться в крайности (от иностранной экзотики до исключительно здоровой пищи).

Если бы это зависело от вас, Водолей, вы бы коренным образом изменили застольные традиции. Вы бы упростили кухонную посуду. Вы бы придумали способ, как получить необходимое питание без приготовления пищи. Все, что отвлекает вас от размышлений о социальной справедливости или философского учения Спинозы или Нострадамуса, в том числе и еда, кажется вам второстепенным. Телец бы вас не понял!

Когда рядом Весы, вас увлекает кухня далеких стран. Венера Весов и ваш Уран образуют романтический союз. Весы вселяют в вас уверенность в себе и сами

чувствуют к вам физическое притяжение. Между Весами и Водолеем могут возникнуть серьезные отношения. (Иногда все начинается с обмена рецептами.) У Весов более утонченный вкус: вы многому у них учитесь, особенно это относится к использованию соусов. Весы — идеальные сотрапезники для вас во время путешествия. Рожденные под этим знаком воздействуют на ту часть вашего гороскопа, которая связана с философией, издательским делом и долгими путешествиями. Вероятно, вы даже согласитесь читать кулинарные книги по настоянию Весов. Кстати, Весы разделяют вашу любовь к авокадо и яйцам-пашот. (Вы также любите воздушную пищу: слойки, пышные корочки, хлопья.)

Со Скорпионом вы серьезно относитесь к приему пищи, потому что часто обсуждаете свои дела с представителями этого знака. Скорпион разжигает ваши амбиции. Вы можете расходиться во мнениях по другим вопросам, но и вы, и Скорпион уверены, что способны достигнуть в жизни многого. Скорпиона интересуют ваши цели. На кухне он поощряет вашу интуицию. Вы экспериментируете — придумываете новые названия старым блюдам и новые способы приготовления традиционной пищи. Когда рядом Скорпион, приготовление пищи превращается в творчество, и вы оба считаете, что дополнительные усилия того стоили.

Янисколько не удивлюсь, Водолей, если вы вступите в брак с превосходным кулинаром. Вы будете создавать настроение, а ваш супруг (супруга) — с удовольствием греметь кастрюлями и сковородками!

Майк Рой о Водолее

Входя в Одиннадцатый Дом, я учитываю характеристики, которые дал Омарр жителям этого Дома. Еда на кухне Одиннадцатого Дома должна быть легкой и

воздушной с особым ударением на лимоне. Может быть, здесь и не живут кулинары, но они явно любят приходить сюда в гости, потому что если и есть компонент, способный освежить любое блюдо, так это лимон. Сок этого золотистого цитрусового плода рашцепляет жиры, а также предохраняет авокадо, персики, картофель и многие другие продукты от окисления. Лимон обязательно подается к рыбе и птице и конечно же придает пикантность многим другим блюдам. Вы увидите, что лимон щедро используется практически во всех блюдах Водолея.

Хочу еще раз подчеркнуть, что главной темой моих исследований является это неуловимое, неподдающееся определению понятие — вкус. И я не одинок. На протяжении веков императоры, короли и президенты, не говоря уж о простых смертных, искали «единственный настоящий вкус». Мифология подарила нам такие понятия, как «амброзия» и «нектар». Многие описывали свои необычные вкусовые ощущения.

Жан Антельм Брилла-Саварэн из маленького французского городка Белли, родившийся в 1755 году, считается величайшим гастрономом в мире. В 1789 году он стал депутатом; в 1793-м — мэром Белли. Потом его изгнали из страны, и он отправился в Соединенные Штаты, где преподавал французский и играл на скрипке в Нью-Йорке. Он описывает, как однажды побывал на охоте в Коннектикуте и попробовал блюдо из серой белки, сваренной в мадере. Он же обнаружил, что дикая индейка вкуснее домашней.

Кулинарное братство по сей день считает работу Брилла-Саварэна «*Physiologie du Gout*» (что означает «Физиология вкуса»), опубликованную только в 1925 году, лучшей книгой по кулинарии. Он ни перед чем не останавливался, чтобы испытать новый «вкус», и многие известные рецепты носят его имя. Вернувшись во Францию после падения Робеспьера, он стал знамени-

тым судьей. Как раз в то время он работал над книгой, которая впоследствии стала классикой. Его единственным товарищем была собака по имени Ида. Она повсюду следовала за ним и даже сидела рядом на скамье в суде. Во время охотничьего сезона судья имел обыкновение стрелять мелкую пернатую дичь, а потом в течение нескольких дней носил тушки в карманах своего пальто — так они лучше созревали.

Меня всегда интересовали поиски идеального вкуса; я могу привести еще много других примеров. Один из них можно обнаружить в южной части Бургундии, которая тоже внесла свой вклад в гастрономический мир. Poularde de Bresse, или пулярка, — это молодая курица, которую подвергли овориотомии для того, чтобы она быстрее набирала вес. Сэмюэль Чемберлен в своей книге «*Bouquet de France*» («Французский букет») пишет:

«Освобожденные таким образом от множества забот, эти спокойные курочки не требуют никакого ухода. Они равнодушны к квохтанию цыплят, соперничеству других куриц и к распутству петухов и посвящают все свое время такому приятному занятию, как поедание лучших зерен. Многие критики отмечали, что эта искусная перестройка организма значительно улучшает вкус. Каплуны, подвергнутые аналогичному унижению, тоже набирали вес и освобождались от праздных мыслей. Невзирая на этическую сторону вопроса, эти пулярки — самые знаменитые и толстые в мире...»

Есть среди нас и такие, которые считают, что поиски «вкуса» только начались. И перед нами лежит длинная дорога со множеством поворотов. Кто знает, может быть, за следующим поворотом окажется новое лакомство, которое перевернет весь мир?

Итак, Водолей, идем к вам на кухню и, следуя рекомендациям Омарра, займемся поисками меню, которое удовлетворит ваши оригинальные вкусы.

Огурцы в йогурте
 Лосось в горшочке а-ля Одиннадцатый Дом
 Баклажанный сандвич
 Воздушный десерт

Меню Водолея открывается блюдом, которое полностью отвечает вашим желанием. По утверждению Омарра, огурцы и йогурт входят в число ваших любимых продуктов. Так что этот рецепт должен удовлетворить ваши потребности. (К этому блюду я бы посоветовал подать черный хлеб.)

ОГУРЦЫ В ЙОГУРТЕ

(4 порции)

1/2 чашки слабого уксуса	1 средняя луковица, порезанная тонкими кольцами
1/2 чашки воды	
1 чайная ложка укропа	1 чашка йогурта (без добавок)
1 чайная ложка соли	ломтики помидора для украшения
5 горошин черного перца	
1 крупный огурец, порезанный тонкими ломтиками	

Смешать уксус, воду, укроп, соль и перец; добавить ломтики огурца и поставить в холодильник на 2 часа. В огурцовую смесь положить лук; затем добавить йогурт. Разложить по отдельным салатницам и украсить помидорами.

Благодаря лимонному соку — основному компоненту голландского соуса — этот горшочек становится идеальным блюдом для Водолея. Для «удобства» я предлагаю использовать готовый голландский соус, но на всякий случай включаю рецепт его приготовления.

ЛОСОСЬ В ГОРШОЧКЕ А-ЛЯ ОДИННАДЦАТЫЙ ДОМ

(4 порции)

1 банка (450 г) лосося	$\frac{1}{3}$ чашки порезанного зеленого перца
2 банки (120 г) голландского соуса	2 столовые ложки мелко порезанного лука
1 чайная ложка тертой лимонной корки (цедра)	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
2 столовые ложки свежесвыдавленного лимонного сока	$\frac{1}{8}$ чайной ложки перца
$\frac{1}{3}$ чашки порезанного сельдерея	2 чашки смеси для сухого печенья
	$\frac{2}{3}$ чашки молока

Слить сок от лосося, удалить кожицу, кости и размять вилкой. Смешать 1 банку голландского соуса, цедру и лимонный сок. Туда же положить лосось, сельдерей, зеленый перец, лук, соль и перец. Выложить смесь в хорошо промасленный горшочек емкостью полтора литра. Вилкой взбить смесь для сухого печенья с молоком до образования негустого теста; столовой ложкой выложить его на лососевую смесь. Запекать при температуре 205° в течение 25—30 минут или до тех пор, пока верхнее покрытие не подрумянится. Тем временем подогреть вторую банку голландского соуса в соответствии с инструкциями, указанными на банке. Перед подачей на стол полить горшочек теплым соусом и посыпать свежей петрушкой.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

125 г сливочного масла	2 столовые ложки теплой воды
3 яичных желтка	несколько крупинок кайенского перца
1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки лимонного сока	

Все составляющие должны быть комнатной температуры. Я обычно складываю их в верхнюю часть пароварки и оставляю примерно на час. За 10 минут до подачи на стол наливаю в нижнюю часть кипятков (убедившись, что вода не достигает верхней части) и

размешиваю взбивалкой, постепенно добавляя воду по мере загустения. (У меня получился удачный соус, если я положил все ингредиенты при комнатной температуре, взбивал в течение 10 минут, а потом варил в пароварке, как указано выше.)

Вам, вероятно, будет интересно узнать (если вы еще этого не знаете), что голландский соус великолепно подходит к брокколи, спарже и другим овощам. Если его смешать в равных пропорциях с бешамелем или сметанным соусом, вы получите восхитительный соус для оставшейся после вечеринки индейки или вареной рыбы.

Водолей может использовать его и с яйцами-пашот. Это простое блюдо. Что требуется для каждой порции? Приготовьте соус. Поджарьте два ломтика бекона. Сварите два яйца-пашот. Разделите на половинки английский маффин и поджарьте в тостере. Положите половинки поджаренного маффина рядом на горячую тарелку. На каждую половинку уложите ломтик бекона, потом яйца-пашот. Полейте голландским соусом. Сверху украсьте тонким кружочком трюфеля. Если вы не можете позволить себе трюфель, замените его половинкой маслины.

Овощное блюдо ведет нас к еще одному любимцу Одиннадцатого Дома — баклажану. Предлагаем оригинальный способ его приготовления.

БАКЛАЖАННЫЙ САНДВИЧ

(4 порции)

2 средних баклажана или 1 крупный	250 г сыра моцарелла, мелко порезанного
мука	2 столовые ложки сыра парме- зан
1 чашка оливкового масла	взбитые яйца
2 яичных желтка	панировочные сухари

Очистить баклажан, порезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить. Смешать яичные желтки с обоими сортами сыра. Ложкой намазать эту смесь на половину ломтиков баклажана. Накрыть остальными ломтиками. Обвалять сандвич в муке, потом во взбитом яйце, потом в сухарях. Хорошо обжарить в оставшемся на сковороде масле.

Завершает это меню легкий воздушный десерт. Попробуйте его, Водолей: он просто создан для вас!

ВОЗДУШНЫЙ ДЕСЕРТ

(8—10 порций; блюдо получается довольно объемным, но, надеюсь, вам это понравится)

2 чашки консервированного ананасного сока без сахара	6 хорошо взбитых яичных желтков
2 столовые ложки ликера	6 хорошо взбитых яичных белков
1 1/2 чашки сахара	1 чашка взбитых сливок
1 чайная ложка соли	3 дюжины винограда «дамские пальчики»
2 столовые ложки желатина без примесей	
1/2 чашки холодной воды	

В кастрюле смешать ананасовый сок, ликер, сахар и соль. Подогреть, изредка помешивая, чтобы растворился сахар. Снять с огня. Развести желатин в холодной воде и растворить в горячей смеси. Постепенно влить яичные желтки. Немного остудить. Добавить белки и взбитые сливки. Выложить «дамскими пальчиками» дно и бока формы. Залить смесью и охладить до затвердения. Украсить взбитыми сливками и кусочками ананаса.

По мнению Омарра, Водолей с удовольствием ест салат вместо полноценного обеда. Водолей также любит блюда, приготовленные по типу сандвичей, и

мясные ассорти. Кроме того, Водолей любит помидоры. Следующее меню удовлетворит его требования.

Салат Водолея

Булочки с креветочным салатом

или

Бутерброды с крабовым мясом и помидорами

или

Рыбные палочки с капустой

Хрустящие лимонные палочки

Предлагаю вам салат, который превосходно исполняет роль главного блюда, а также может подаваться как гарнир.

САЛАТ ВОДОЛЕЯ

(1 порция в качестве главного блюда или 4 в виде гарнира)

2 ломтика бекона	2 порезанных яйца, сваренных вкрутую
1 сердцевина салата ромэн, порезать	1/2 чашки порезанного помидора (семена выдавить)
1/4 кочана салата, порезать	2 продольных ломтика авокадо
2 столовые ложки нашинкованной красной капусты	веточка петрушки
1 редиска, порезать кружочками	1 гигантская маслина с косточкой
1/2 чашки вареной индейки, порезанной кубиками	соус
1/2 чашки вареной ветчины, порезанной кубиками	

Поджарить бекон до образования румяной корочки. Смешать салат ромэн, кочанный салат, капусту и редиску и выложить на охлажденную тарелку. Сверху положить по одному слою индейки, ветчины, порубленных яиц и помидор в форме лестницы. В середину накрошить бекон, сбоку положить ломтики авокадо. Украсить петрушкой и маслиной. Полить соусом.

СОУС

- | | |
|---|---|
| 2/3 чашки красного винного уксуса | 1/4 чайной ложки розмарина |
| 1/3 чашки оливкового масла | 1 зубчик чеснока, выдавить |
| 2 столовые ложки кетчупа | 1 чайная ложка молотого черного перца |
| 3/4 чайной ложки соли | 1/2 чайной ложки красного перца |
| 1 1/4 чайной ложки листьев орегана, покрошить | 1 столовая ложка свежего лимонного сока |
| 1/4 чайной ложки сладкого базилика | |

Смешать все ингредиенты. Если соусу дать постоять ночь, он приобретет более богатый аромат. Подавать при комнатной температуре к охлажденному салату.

Выполняю свое обещание и предлагаю три главных блюда в виде сэндвичей. Они совершенно разные. В их состав входят любимые компоненты Водолея — лимон, помидор и салатная композиция.

БУЛОЧКИ С КРЕВЕТЧНЫМ САЛАТОМ

(4 порции)

- | | |
|--|--|
| 250 г свежих или замороженных креветок | 1/4 чашки майонеза |
| 2 чашки порезанного салата-латука | 3/4 чайной ложки соли |
| 1/2 чашки порубленного сельдерея | перец по вкусу |
| 2 столовые ложки порезанного лука | 1 столовая ложка лимонного сока |
| | 1/4 чашки порезанных кружочками маслин |
| | 4 булочки для сосиски |

Очистить креветки; сварить и мелко порезать. Смешать креветки с остальными продуктами, кроме булочек. Разделить булочки; удалить немного мякиша. Смазать маслом, поджарить в тостере и заполнить креветочной смесью.

БУТЕРБРОДЫ С КРАБОВЫМ МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ

(получается 4 трехслойных бутерброда)

1 банка крабового мяса, сок слить, мясо размять	1/2 чашки сметаны
1/2 чашки порезанного сельдерея	8 кусков хлеба
2 чайные ложки порезанного гвоздичного перца	1/4 чашки растопленного сливочного масла или маргарина
2 столовые ложки порезанного зеленого перца	4 крупных (или 6 средних) кружочков помидора
	1 чашка тертого острого чеддера

Смешать крабовое мясо, сельдерей, гвоздичный перец, зеленый перец и сметану. С хлеба срезать корочки и намазать маслом. 4 куска хлеба намазать крабовой смесью, накрыть оставшимися кусками и сверху положить 1 крупный или 1 1/2 средних кружка помидора. Посыпать сыром. Положить на противень и запекать при температуре 205° 10—12 минут или до тех пор, пока сыр не расплавится.

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ С КАПУСТОЙ

(4 порции)

1 упаковка замороженных рыбных палочек в панировке	1/2 чайной ложки тертой лимонной корки (цедры)
1 упаковка замороженного картофеля фри	2 столовые ложки свежевыдавленного лимонного сока
6 крупных французских булочек	1 чайная ложка сахара
3 чашки нашинкованной белокочанной капусты	1/4 чайной ложки соли
	1/8 чайной ложки перца

Положить рыбные палочки и картофель в сковороду; разогреть в духовке по инструкциям, указанным на пакете. Тем временем разрезать булочки вдоль, отступив примерно на 1/3 от верхней части; в нижней части сделать небольшое углубление. Подогреть в духовке. Смешать капусту с остальными ингредиентами; в

углубление теплой булочки положить ложку капусты. Добавить 2 рыбные палочки и, если нужно, посыпать солью. Сверху положить еще капусты и накрыть второй половинкой булочки. К булочкам подать картофель фри, дольки свежего лимона, соленые огурцы и кетчуп.

На десерт предлагаю легкое сладкое блюдо, которое доставит вам удовольствие.

ХРУСТЯЩИЕ ЛИМОННЫЕ ПАЛОЧКИ

1 банка сгущенного молока с сахаром	1 чайная ложка пекарского порошка (двууглекислой соды)
1/2 чашки лимонного сока	1/2 чайной ложки соли
1 чайная ложка тертой лимонной цедры	2/3 чашки сливочного масла
1 1/2 чашки муки	1 чашка коричневого сахара
	1 чашка овсяных хлопьев, не варить

Смешать молоко, лимонный сок и лимонную цедру и отставить в сторону. Просеять вместе муку, пекарный порошок и соль. Растереть масло с сахаром; смешать с овсяными хлопьями и просеянной мукой, пекарским порошком и солью. Растереть до образования однородной массы. Выложить половину смеси в форму, затем, смазав все лимонной смесью, положить сверху вторую половину. Запекать при температуре 180° до образования румяной корочки по краям (примерно 15—20 минут). Порезать на прямоугольники или квадраты.

Наше последнее меню для Одиннадцатого Дома охватывает и другие вкусы Водолея. Его любовь к слойкам, авокадо и легким воздушным десертам типа бисквитов найдет здесь свое отражение.

Слойки с гуакамолем
 Ветчина в шампанском соусе
 Пылающие ямсы
 Бобы по-гречески
 Вишневый ангел

Наше последнее меню для Водолея открывается довольно необычным блюдом. Большинство из нас знают и любят слойки с кремом или эти восхитительные эклеры, от которых увеличивается наша талия. Нам также известны изящные маленькие слойки с сыром, мясом или рыбой, которые мы едим на закуску. Все они готовятся по одному рецепту, и, разумеется, я его вам подарю.

СЛОЙКИ С ГУАКАМОЛЕМ

гуакамоль	1 чайная ложка порезанного зеленого чилийского перца
2 средних помидора, очистить и порезать	2 столовые ложки лимонного сока
2 столовые ложки натертого лука	1 чайная ложка соли
	2 авокадо, размять в пюре

Смешать все компоненты и начинить слойки. Подавать на охлажденной тарелке на листике салата, украсив ломтиком лимона.

СЛОЙКИ

1 чашка воды	1 чашка просеянной муки
1/4 чайной ложки соли	4 яйца
1/2 чашки сливочного масла	

В кастрюле смешать воду, масло и соль; довести до кипения так, чтобы масло полностью растворилось. Снять с огня и всыпать муку — всю сразу. Тщательно

размешивать (я обычно использую деревянную ложку) до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли и не примет форму шара. Дать постоять минуты 3. По очереди вбить яйца; каждое яйцо взбивать до образования однородной массы. На сухой противень столовой ложкой выложить комочки теста на расстоянии 2 см друг от друга. Выпекать при температуре 205° в течение 15 минут. Уменьшить огонь и печь еще минут 10 или до тех пор, пока слойки не станут золотистыми и сухими. Остудить. Если вы готовите десерт, слойки можно начинить сладкими взбитыми сливками или заварным кремом. Если вы хотите приготовить маленькие слойки на закуску, выкладываете тесто не столовой ложкой, а чайной.

А вот и главное блюдо:

ВЕТЧИНА В ШАМΠΑНСКОМ СОУСЕ

1 целый окорок, или 1/2 окорока, или толстый кусок ветчины	коричневый сахар
готовая горчица	кусочки ананаса или вишни (по желанию)
гвоздика	шампанский соус

С ветчины срезать кожицу и излишки жира. Намазать горчицей, посыпать гвоздикой и слегка натереть коричневым сахаром. По желанию можно закрепить фрукты на ветчине с помощью зубочисток. Разогреть в духовке при температуре 165°. Подавать с соусом.

ШАМПАНСКИЙ СОУС

1/2 чашки апельсинового сока	1 чашка шампанского
1/2 чашки ананасного сока	2 столовые ложки лимонного сока
1/3 чашки виноградного желе	
1/2 чашки коричневого сахара	1 столовая ложка кукурузного крахмала в 1/4 чашки воды

Растопить коричневый сахар в глубокой кастрюле. Положить остальные ингредиенты, кроме крахмала и воды, и довести до кипения. Добавить крахмал с водой и размешать до загустения. Соус должен быть немного жидковат.

Ямсы являются традиционным гарниром к ветчине. Вы произведете фурор, когда подадите к столу это горящее блюдо.

ПЫЛАЮЩИЕ ЯМСЫ

(6 порций)

натертая цедра 2 апельсинов	1 чайная ложка корицы
$\frac{3}{4}$ чашки коричневого сахара	$\frac{1}{2}$ чайной ложки гвоздики
$\frac{1}{4}$ чашки темного рома	$\frac{1}{4}$ чайной ложки имбиря
6 вареных ямсов, порезанных тонкими ломтиками	2 столовые ложки сливочного масла

Смазать маслом горшочек емкостью полтора литра. Высыпать туда половину апельсиновой цедры, $\frac{1}{4}$ чашки сахара и вылить 2 столовые ложки рома. Положить половину ломтиков ямсов; посыпать $\frac{1}{4}$ чашки коричневого сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки гвоздики и $\frac{1}{8}$ чайной ложки имбиря. Выложить остальные ямсы и посыпать оставшимися ингредиентами, за исключением рома и масла. Смазать маслом и запекать в духовке при температуре 180° около 45 минут. Подогреть остатки рома; поджечь и полить содержимое горшочка.

Всегда интересно приготовить новое блюдо по старому рецепту. Водолей его оценит, потому что пикантный соус с помидорами и травами соответствует вкусам этого Дома.

БОБЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

(6 порций)

700 г бобов	1 средняя луковица, порезать
$\frac{1}{4}$ чашки оливкового масла	кольцами
2—3 крупных помидора, очистить и порезать, или 1 банка консервированных помидоров весом 450 г	$\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара
	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
	$\frac{1}{4}$ чайной ложки орегана
	немного перца

Для этого блюда лучше всего подходят немного перезревшие бобы. Разломать вдоль, положить в горшочек вместе с остальными ингредиентами. Закрывать крышкой и тушить на медленном огне, пока бобы не станут мягкими — примерно час.

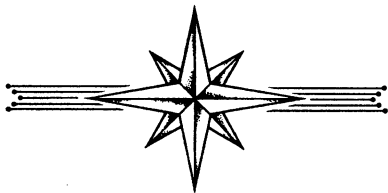
Как мы уже говорили, жители Одиннадцатого Дома любят все воздушное — в том числе бисквит. Напоследок предлагаем именно такой десерт.

ВИШНЕВЫЙ АНГЕЛ

светлый бисквит, порезанный кубиками размером 2,5 см	1 пакет сухой смеси для ванильного пудинга
1 банка вишневой начинки для пирога	$\frac{1}{2}$ чашки молока
	1 чашка сметаны

Выложить половину кубиков бисквита в форму, оставив $\frac{1}{3}$ чашки вишневой начинки для украшения. Остальной намазать бисквит. Сверху положить оставшиеся кубики. Смешать смесь для пудинга с молоком и сметаной и взбить до образования равномерной массы. Смазать бисквит. Поставить в холодильник на шесть часов. Украсить остатками вишневой начинки.

Итак, Водолей, отправляйтесь на кухню и — как мы говорим, когда принимаем гостей в своем доме, — угощайтесь!



ДВЕНАДЦАТЫЙ ДОМ — РЫБЫ

19 февраля — 20 марта

Сидни Омарр о Рыбах

Мы входим в Двенадцатый Дом и видим, что в нем живут нежность и любовь, красота, чувствительность, изысканность и оригинальность. Этот сектор гороскопа принадлежит Рыбам, которые связаны с Нептуном — планетой иллюзий. Если вы родились под этим знаком, то обладаете утонченным вкусом в еде и в других областях. Рыбы относятся к элементу воды. Волны то набегают, то отступают, а гладкая поверхность обманлива — под ней нередко скрываются подводные камни.

Вам интересно знать, что происходит за кулисами. Очень часто мир сновидений становится для вас более реальным, чем так называемая действительность. Двенадцатый Дом связан с кино, телевидением, театром, скрытым смыслом, с тайными встречами и актами исчезновения: сейчас вы это видите, а в следующее мгновение — нет.

Вам нравится составлять меню. Но, в отличие от Льва, вас привлекает не процесс приготовления еды, а сама возможность разбираться во всех этих тонкостях.

Произведения Анаис Нин, рожденной под знаком Рыб, красочно иллюстрируют ваши врожденные качества: ее слова льются, словно плывут по гладкой воде. Мисс Нин, чей «Дневник» непременно войдет в историю литературы, считает меня знатоком Рыб. Наверное, она просто очень добра ко мне...

Сценический образ актрисы Дженифер Джоунс, также рожденной под знаком Рыб, отражает многие ваши качества — почти экстрасенсорное восприятие, способность страдать и радоваться вместе с нами. Сострадание — это не поддающееся определению человеческое качество — позволяет вам отождествлять себя с другим человеком.

Неудивительно, что ваши вкусы в еде отражают ваш характер: тонкие, изысканные, экзотические, избирательные. Морские продукты относятся к числу любимых, и филе камбалы во всех вариантах должно заинтересовать вас. Вы высоко цените супы, особенно рыбные. Тушеная рыба — одно из ваших любимых лакомств.

Моллюски тоже занимают не последнее место в списке любимых блюд Рыб. Вы равнодушны к сельдерее: вам нравится его вкус и цвет. В мясном отделе вы скорее всего выберете телятину или телячьи почки, хотя любите также и почки ягненка. В этом вы схожи с Весами — они тоже любят почки.

Так же, как Водолей предпочитает «пищу, в которой содержится воздух», вас привлекает пища, в которой есть нечто «иллюзорное». Некоторые из ваших любимых блюд прозрачны, и вам нравится смотреть в их глубину. Пища, приготовленная в фольге, тоже соответствует вашему поэтическому настрою: приготовленные таким образом рыба и курица получаются очень вкусными.

Типичный представитель Рыб обожает балет и хорошую литературу и с удовольствием разгадывает ин-

теллектуальные загадки. Там, где Дева аналитична, вы интуитивны. Там, где Овен прямолинеен, вы дипломатичны. Там, где Телец груб, вы деликатны. Вам нравятся деликатесы, изысканная кухня. В качестве сотрапезников вам подходят Козерог, Телец, Рак и Скорпион, рядом с другим представителем знака Рыб вы оживаетесь, обмениваетесь мыслями и мнениями, но, как ни странно, начинаете слишком быстро есть. В вас берет верх качество, больше присущее Близнецам или Водолею. С Близнецами вам комфортно. Вам нравится смотреть, с каким аппетитом они поглощают закуски, и вы с удовольствием готовите салаты для тех, кто рожден под этим знаком.

Пища стимулирует мозг; юмор и смех являются важным компонентом вашей трапезы. Вы особенно любите ужинать с писателями или художниками — с теми, кто обладает стилем и харизмой. Вы достаточно проницательны и способны определить вкусы другого человека, в том числе и пристрастия в еде.

Ничто не доставляет вам такого удовольствия, как выяснение способа действия: как используются та или иная приправа, тот или иной ингредиент, и почему у одного повара получается восхитительное лакомство, а у другого ничем не примечательное блюдо, хотя готовили они из одинаковых продуктов. В этом все находят общий язык с Раком. Помимо того, что между вами существует взаимная симпатия, Рак хорошо разбирается в еде и дает вам дельные советы. Если вы хотите превратить обычный обед в великолепную трапезу со множеством оригинальных блюд, пригласите Рака. Люди этого знака воздействуют на ту часть вашего солнечного гороскопа, которая связана с личным магнетизмом, творческими процессами. Луна Рака «симпатизирует» вашему Нептуну. Вы оба относитесь к стихии воды, оба восприимчивы, чувствительны и склонны к перепадам настроения. Короче говоря, у

вас много общего. Пригласите на ужин друга, рожденного под знаком Рака, — и ужин превратится в знаменательное событие, о котором вы потом будете долго вспоминать. И непременно посмотрите меню для Рака в Четвертом Доме, чтобы выбрать несколько рецептов и приготовить их наряду со своими блюдами. Астрология на кухне вам пригодится!

Некоторые ваши надежды и желания поможет осуществить Козерог. Сатурн Козерога придает основательность вашему Нептуну, и вы чувствуете себя более надежно. Вам нравится сидеть с Козерогом за одним столом. Вы обсуждаете домашние дела и романтические отношения, и хотя вы совершенно разные, между вами существует гармония: вечер, проведенный с Козерогом, доставляет вам радость и поднимает настроение. Вы понимаете Козерога, а ведь не многие могут этим похвастаться.

Вы способны пробудить скрытые таланты Скорпиона в кулинарной и других областях. Со Скорпионом вы обсуждаете философские направления, издательское дело, политику иностранных государств — и с ним вы предпочитаете иностранную кухню. Скорпион пробуждает в вас способность к экстрасенсорному восприятию; вас интригуют его рассказы о сверхъестественном. Вы слушаете его с восхищением и воодушевлением. Когда вы в таком настроении, ваша интуитивная способность становится еще выше. Вам нравится путешествовать со Скорпионом в поисках какого-либо необычного блюда; вы готовы отправиться на край света, чтобы попробовать деликатес, который способен приготовить только определенный кулинар. Вы физически притягиваете Скорпиона; когда рядом представитель этого знака, за столом создается напряженная обстановка. Но вам это нравится!

Рожденные под знаком Овна указывают вам, каких продуктов и какой кухонной утвари вам не хватает. Ря-

дом с Овном у вас появляется желание доводить все до совершенства. Ваш союз нельзя назвать идеальным, но между вами столько различий, что он становится интересным. Овен убежден, что вы прячете тайны в рукаве. Вас это забавляет. Вы, в свою очередь, считаете, что Овен знает секрет повышения доходов. Ваши вкусы в еде нельзя назвать совершенно противоположными, но схожими их тоже не назовешь. Для трапезы с Овном лучше использовать смешанное меню для Первого и Двенадцатого Домов, тогда вы оба сможете экспериментировать. Темой для вашего разговора обычно становятся деньги, сделки, имущество. Овен упрям и прямолинеен. Вас восхищают эти качества, а ему нравятся ваша деликатность, эксцентричность, почти взбалмошность.

Вы любите готовить блюдо на пару: Рыб завораживает испарение воды. Когда Майк Рой поведет вас по Двенадцатому Дому, он сделает особое ударение на этом аспекте.

Водолей затрагивает ту часть вашего гороскопа, которая связана с тайнами, закулисной деятельностью. Вам нравится компания Водолея: его Уран дополняет ваш Нептун. Вы обсуждаете глобальные вопросы. Планы воплощаются в действие. Вместе вы можете найти решение, как искоренить зло, победить голод, повысить духовность и превратить мир в прекрасное сообщество людей. За такими разговорами просто необходимо подкрепиться, так что вам нужна хорошая, вкусная еда. К счастью, Рыбам нравятся «воздушные» закуски Водолея, а Водолей с удовольствием «вкушает» утонченные, изысканные блюда Рыб.

Когда вы с Тельцом, за столом царит веселье. Основательный земной Телец высоко ценит ваш поэтический подход. А для вас Телец воплощает удовлетворение вашего любопытства: через Тельца вы получаете ответы на многие вопросы. Венера Тельца переплетает

ется с вашим Нептуном, и вам хочется наслаждения. Если же вы хотите ублажить Тельца, вам следует подать к столу густой суп и, может быть, омаров и отбивные.

Как уже упоминалось, легкость, «воздушность» Близнецов находит отклик в вашей душе. Более того, с Близнецами вы можете говорить о доме, родителях, имуществе и о том, как улучшить условия жизни. У Близнецов всегда наготове интересные идеи.

Энергичный Лев укрепляет вашу уверенность в себе и подпитывает ваше самолюбие. Вы больше думаете о витаминах, когда готовите еду для Льва. Представители этого знака воздействуют на ту часть вашей карты, которая связана со здоровьем, работой, особыми инцидентами и домашними животными. Когда с вами Лев, за столом может присутствовать ваш четверногий питомец, не говоря уж о детях, а простой обед превращается во всеобщий праздник. Лев поможет вам подготовиться к приему друзей, коллег по работе. В вас нет той тяги к приготовлению внешне эффектных блюд, которая есть у Льва, зато Лев ценит вашу оригинальность.

На ужине со Львом вас больше всего беспокоит, что и как подается. Вы стремитесь доставить Льву удовольствие, но боитесь, что он не заметит пылающее блюдо, пропустит яркое замечание или историю о знаменитостях. Когда Лев и Рыбы (Солнце и Нептун) собираются вместе, на столе появляется простая пища, которая больше подходила бы для знаков земли — Тельца, Девы и Козерога.

Вода Рыб и огонь Льва никогда не объединятся, но компромисс между меню Двенадцатого и Пятого Дома может решить проблему совместной трапезы. Вы более сговорчивы, чем Лев, поэтому выбор предстоит делать вам. А если к оригинальной сервировке вы добавите чуточку лести, успех вам обеспечен. Лев

знает, что он умный и талантливый, но он хочет об этом услышать снова и снова. Если говорить будете вы, он с аппетитом съест ваше угощение.

Вы любите оливки почти так же, как Водолей любит лимон. Вы обожаете добавлять оливки в салаты и другие блюда. Для вас оливки олицетворяют «тайный вкус», тонкость и изысканность. Очень сухое марти-ни с парочкой оливок найдет в вас своего почитателя. Хотя обычно вы предпочитаете более легкие напитки.

С Девой у вас секреты, вы образуете с ней некий тайный союз: в частности, тайком нарушаете диету. Вы испытываете странное чувство гордости, когда вместе с Девой едите продукты, которых вам следует избегать. Это происходит потому, что вы делитесь с Девой своими тайнами. Иногда это заходит так далеко, что между вами формируются постоянные отношения, например брак.

Ваши вкусы во многом совпадают со вкусами Весов. Но вы склонны заикливаться на мелочах, когда принимаете у себя представителей этого знака. Вероятно, это из-за вашего стремления к совершенству. Расслабьтесь: Весы высоко ценят ваш изысканный вкус. Разумеется, вы разделяете любовь Весов к французской кухне (можете свериться с меню для Седьмого Дома). Весы пробуждают в вас интерес к оккультизму. Вы наслаждаетесь встречами с Весами, и ваша совместная трапеза часто заканчивается вкусными блюдами и дает вам пищу для размышлений. В этом случае мыслительный процесс направляется в сторону таинственного. И хотя Весы не склонны заниматься мистикой, но с вами в них пробуждается интерес к оккультизму, который вы, естественно, разделяете. Так что, когда вы вместе, главное — это найти время для еды!

Весы и Рыбы многому учатся друг у друга в области кулинарии; талант Весов к сервировке стола и со-

ставлению букетов находит отклик у Рыб. Весы, в свою очередь, ценят вашу терпимость, то есть вашу гибкость в отношении еды. Конечно, вы любите рыбу, но вы не откажетесь и от многих блюд из Седьмого Дома.

Весы пробуждают в вас способность предсказывать будущее. Обсуждение биржевого рынка за десертом или чашечкой кофе может принести плоды. Если вы хотите провести день на ипподроме, возьмите с собой представителя знака Весов; все дело в том, что Весы считают, будто вы всегда добиваетесь поставленной цели. Вероятно, это обостряет ваши экстрасенсорные способности. Ужин с Весами может доставить радость и принести выгоду Рыбам.

Когда вы готовите для Стрельца, вы делаете более смелый выбор блюд, чем для любого другого знака. Вы стремитесь произвести впечатление на представителей этого знака: они задевают ваши амбиции, заставляют задуматься о своем социальном статусе, престиже, карьере и о повышении общего уровня жизни. Вот почему вам хочется поразить Стрельца «чем-то необыкновенным». Если вы хотите доставить Стрельцу удовольствие, отправляйтесь с ним за город, прихватив корзинку для пикника. Или поджарьте для него бифштекс. Или зажарьте на углях курицу или мясо. В любом случае факт остается фактом — Стрельцу хорошо с вами, поэтому вам не нужно прилагать слишком много усилий. Но вы меня наверняка не слушаете, поэтому запомните главное: Стрелец любит иностранную кухню и еду, которую можно намазывать и которая увеличивается в размерах.

Разговор обычно ведется об успехах в работе, о профессии, родителях — другими словами, со Стрельцом вы становитесь деловым человеком. Если вы ужинаете со Стрельцом, вы часто выбираете блюда из меню Козерога. Почему? Да потому, что Стрелец воздействует

на десятый сектор гороскопа, заставляя вас проявлять качества, обычно присущие Козерогу.

Вы — превосходный сотрапезник практически для всех знаков зодиака. Рожденная под знаком Рыб Памела Мейсон, которой нравится говорить со мной об астрологии, часто заходит в рестораны, в которых бываю и я. Ее жизнерадостное отношение придает ужину атмосферу праздника, и ее спутники смотрят на нее восхищенными глазами.

Да, Рыбы, это действительно так: когда вы используете свои внутренние ресурсы... жизнь становится приятнее для всех нас.

Майк Рой о Рыбах

Итак, наше путешествие по знакам зодиака приближается к концу. На протяжении веков кулинария и астрология идут рука об руку; они будут сопровождать человека и в будущем.

Жители Двенадцатого Дома любят театр. Их утонченный вкус сказывается и на кухне. Легкая прозрачная паутинка фантазий и иллюзий ведет вас в мир мягкости и света. Есть совершенно очаровательные рецепты такого рода. Но я задержу вас немного и расскажу о бесценном даре, который получил однажды и который, в свою очередь, хочу преподнести вам. Постановщиком этой сцены вполне мог быть режиссер, рожденный под знаком Рыб.

Как-то со своей женой Элисон (Девой) и маленькой дочерью Робин (Весы) — ей тогда было четыре года — ехал на машине по проселочной дороге в Калифорнии. Кто-то из нас увидел вывеску с надписью: «Изысканная кухня от Саши». Мы решили зайти.

Стены были увешаны картинами и гравюрами, а на полках стояли скульптуры редкой красоты. Когда мы

уселись за стол, мы обратили внимание на роспись стен и потолка — дерзкое смешение красной, зеленой и пурпурной краски в таком сочетании, которое может себе позволить только очень смелый художник. Однако такая расцветка оказывала на удивление расслабляющее и умиротворяющее воздействие.

Меню предлагало множество разнообразных блюд, описанных в поэтической манере. Мы заказали напитки и сок для Робин. Недавно мы переехали в новый дом, который нам очень нравился, и всегда поднимали тост за счастливый дом. Вот Робин и подняла свой стакан со словами: «Этот дом счастливый!» Стоявший неподалеку хозяин услышал ее и подошел к нашему столу. Так наша семья познакомилась с Атанасом Катчамакофф. Мы дружим до сих пор. Но в тот вечер за нашим столом он стал не только другом, но и учителем. Он познакомил меня с кулинарными методами и вкусами, которых я не знал раньше.

Атанас оказался скульптором и художником. Имя Саша принадлежало его жене. Она тоже была талантлива в своей области — она занималась гончарным ремеслом. У меня нет слов для того, чтобы описать ее работы. Но если вы когда-нибудь окажетесь в Лаквинта, Калифорния, что неподалеку от Палм-Спрингс, зайдите в «Домарт-Студиос» и посмотрите сами.

Он показал мне свой ресторан. Когда мы очутились на кухне, я заметил небольшую полочку над кирпичным мангалом с тлеющими углями, на котором жарился его знаменитый шашлык. Время от времени повар протягивал руку к полке, брал воображаемую бутылку и будто бы поливал из нее мясо. Я поинтересовался у хозяина, что это значит. «Это, — пояснил он, — сосуд любви. Без него нельзя готовить». И показал на надпись, висевшую над жаровней: «Кулинария — это любовь. Любовь — это кулинария».

Когда мы закончили изумительный обед и прощались с нашими новыми друзьями, Атанас Катчамакофф протянул мне воображаемый сосуд своей «любви» со словами: «Это твой сосуд любви. Всегда помни о том, что кулинария — это любовь. Любовь — это кулинария».

На прошлое Рождество мы получили в подарок от Атанаса и Саши чудесную книгу с иллюстрациями всех его работ. В ней рассказывается о его жизни, а открывает книгу вступление, где он сам размышляет об искусстве, но эти мысли можно отнести и к кулинарии:

«...Я верю, что искусство зарождается в сердце одного человека и находит свое выражение в сердцах других людей. Материал, из которого выполнено произведение искусства, может стать собственностью музея или частного коллекционера, но суть работы, то, что делает ее бессмертной, принадлежит всем.

Человек инстинктивно стремится к красоте и изяществу, и каждое произведение искусства в какой-то степени реализует это желание. Это благородное стремление заставляет художника создавать из выбранных материалов творение своей души — маленькую вселенную смысла, мгновение божественной завершенности. Когда люди видят это творение, они благодаря его истинности и красоте тоже испытывают чувство завершенности. Главная задача искусства — принести радость и донести до людей божественную благодать посредством самого божественного инструмента — творчества».

Атанас Катчамакофф говорит об искусстве. Я знаю, что то же самое он мог бы сказать о кулинарии. Он облек в слова те самые мысли, которые я пытался выразить долгие годы. Главная прелесть кулинарии в том, что она позволяет видеть радость людей, которые едят приготовленные вами блюда.

И еще: я в свою очередь передаю вам сосуд любви. Используйте его с умом и добротой, и он всегда будет полным. Потому что его содержимое вернется к вам сторицей от ваших друзей — тех, что сидят за вашим столом и наслаждаются блюдами, которые вы с любовью для них приготовили.

Вот и некоторые из них я выбрал специально для Рыб.

Суп-пюре из моллюсков по-нептуниански
 Телятина в огне
 Тушеный сельдерей
 Рис по-мадридски
 Астрологический сырный пирог с шоколадом

Помимо других легких и изысканных блюд, жители Двенадцатого Дома любят морские продукты и супы-пюре. Предлагаю рецепт супа-пюре.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОЛЛЮСКОВ ПО-НЕПТУНИАНСКИ

(8 порций)

100 г порезанной кубиками соленой свинины	4 средние картофелины, порезанные кубиками размером 1 × 1 см
2 средние луковицы, порезанные кольцами	1 1/2 чашки молока
2 столовые ложки муки	1 1/2 чашки обезжиренных сливок
1/2 чайной ложки соли с приправами	2 банки консервированных моллюсков
1/4 чайной ложки перца	1 столовая ложка сливочного масла
1 1/2 чайной ложки соли	порезанная петрушка
1/4 чайной ложки чабера	
1/4 чайной ложки тимьяна	

В глубоком котелке на медленном огне обжарить соленую свинину в небольшом количестве масла до образования золотистой корочки. Добавить лук и жарить, пока он не станет прозрачным. Всыпать муку,

соль с приправами, перец, 1 1/2 чайной ложки соли, чабер, тимьян, картофель, влить сок от моллюсков и размешать. Если сок не покрое содержимое, добавить воды. Накрывать и тушить на медленном огне до готовности картофеля. Тем временем в отдельной кастрюле довести до кипения молоко и сливки и вылить в котелок с картофелем. Добавить моллюски, масло и петрушку. Попробовать на соль и по необходимости досолить.

Из всех наших мясных блюд телятина, пожалуй, относится к самым нежным. Следовательно, этот рецепт особенно подходит для Рыб.

ТЕЛЯТИНА В ОГНЕ

(8 порций)

900 г телятины, порезать на тонкие куски	1/4 чашки порезанных грибов
соль и перец	1/2 чашки коньяка
4 столовые ложки сливочного масла	1 чашка взбитых сливок
2 столовые ложки порезанной смеси репчатого лука с чесноком	2 столовые ложки порезанной петрушки

Положить телятину между двумя листами вошеной бумаги и расплющить деревянным молотком или плоской стороной широкого ножа до 1/2 см. Разрезать на куски размером 8 см. Посолить и поперчить. В глубокой кастрюле растопить масло и быстро обжарить мясо с обеих сторон. Выложить мясо на горячее блюдо. Поджарить грибы в той же кастрюле, чтобы они стали мягкими. Снова положить мясо в кастрюлю, влить коньяк и поджечь. Затем выложить мясо с грибами и луком на горячее блюдо. В кастрюлю добавить сливки и петрушку и разогреть, постоянно помешивая. Полить этим соусом телятину.

Мы так привыкли есть сельдерей в сыром виде, что совершенно забыли, какое вкусное из него получается горячее блюдо. Думаю, Рыбам понравится мой рецепт.

ТУШЕННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

(8 порций)

2 пучка сельдерея	1 1/2 чашки сухого белого вина
4 чайные ложки порезанного эстрагона	1 1/2 чашки говяжьего бульона
4 столовые ложки порезанной петрушки	хлебный мякиш
	1/2 чашки сливочного масла
	соль и перец

Промыть сельдерей и разрезать в длину на четыре части; затем еще крест-накрест. Варить в соленой воде в течение 20 минут. Тем временем потушить, не закрывая крышкой, травы в белом вине до тех пор, пока они не уварятся на четверть — примерно 20 минут. Добавить соль, перец и бульон. Вынуть сельдерей и выложить в смазанную маслом неглубокую форму. Сверху полить винно-травяной смесью. Посыпать хлебными крошками и выложить кусочками масла. Запекать в духовке при температуре 180° примерно полчаса.

В последнее время мы стали гораздо больше употреблять рисовых блюд. Для Двенадцатого Дома у меня припасен рецепт прозрачного риса.

РИС ПО-МАДРИДСКИ

(8 порций)

2 чашки длинного риса	4 столовые ложки сливочного масла
1 литр бульона	2 столовые ложки лимонного сока
1/2 чашки воды	
6 капель соуса «Табаско»	

Хорошо промыть рис под проточной водой. Постараться слить как можно больше воды. Положить рис в масло, хорошо перемешать и немного потушить. Добавить остальные ингредиенты и довести до кипения. Плотнo закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180° духовку на час. Рис должен окраситься в нежно-розовый цвет.

Легкий, воздушный, тающий во рту — такими словами можно описать самый оригинальный сырный пирог из всех, что я знаю — или, если хотите, сырный торт.

АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ

1 1/2 чашки покрошенных вафельных или шоколадных вафель или печенья	1 чайная ложка ванили
1/2 чашки растопленного сливочного масла	2 яйца, отделить желтки от белков
1 упаковка сливочного сыра весом 200 или 250 г	1 упаковка шоколадной крошки весом 170 г
1/2 чашки сахара	1 чашка взбитых сливок
	3/4 чашки порезанных орехов (миндаль или грецкие)

С помощью миксера смешать покрошенные вафли с растопленным маслом. Выложить дно и бока формы для выпечки и запекать при температуре 180° в течение 10 минут. Остудить. Взбить сливочный сыр (при комнатной температуре) с 1/4 чашки сахара, ванилью, слегка взбитыми желтками и растопленным шоколадом. Взбить белки, постепенно подсыпая оставшуюся четверть чашки сахара. Добавить в шоколадную смесь. Взбить сливки и добавить туда же. Положить орехи и наполнить испеченную форму. Поставить в холодильник на 6 часов.

Следующее меню для Рыб удовлетворит вкусы самого изысканного гурмана. Блюда из сельдерея редко готовят дома, но вы найдете их в меню лучших

ресторанов. Приготовление камбалы займет у вас немного времени, но оно того стоит. Мы настолько привыкли к салатам, что забыли чудесный тушеный салат-латук, который нам подарили французы. Итак, Рыбы, принимайте вызов и попробуйте эти блюда.

Сельдерей а-ля Рыбы
Камбала для Двенадцатого Дома
Тушеный салат-латук
Картофель в горшочке
Браун Бетти

Ваши гости ахнут, когда вы подадите им это необычное первое блюдо.

СЕЛЬДЕРЕЙ А-ЛЯ РЫБЫ

(8 порций)

2 корешка сельдерея	соль по вкусу
2 чашки куриного или говяжьего бульона	1 чашка французского соуса из Пятого Дома
1 чайная ложка специй для маринада	кресс-салат, петрушка, полоски анчоуса и гвоздичный перец для украшения
сок половины лимона	

Разрезать корешки сельдерея в длину на восемь частей и положить в неглубокую кастрюлю. Залить бульоном, лимонным соком, всыпать соль и специи. Варить на медленном огне в течение 15 минут. Слить. Выложить на тарелку. Залить французским соусом, остудить и оставить на 4 часа, периодически перемешивая. Слить соус и использовать для приготовления пикантной приправы.

ПИКАНТНАЯ ПРИПРАВА

соус от сельдерея	2 столовые ложки порезанных каперсов
$\frac{1}{4}$ стакана приправы из маринованных овощей	1 столовая ложка черной икры
2 столовые ложки мелко порезанного лука	

Смешать все ингредиенты. Тарелку с сельдереем украсить кресс-салатом и петрушкой. Заправить салат пикантной приправой, сверху украсить полосками гвоздичного перца и анчоуса.

Из всех рецептов приготовления камбалы, которые я знаю, этот — один из самых элегантных. Приготовьте и попробуйте. Вам понравится.

КАМБАЛА ДЛЯ ДВЕНАДЦАТОГО ДОМА

(8 порций)

8 филе камбалы	белое шампанское (примерно $\frac{3}{4}$ чашки)
1 хвост южноафриканского или австралийского омара	3 столовые ложки муки
$1\frac{1}{4}$ чашки универсальных сливок	$\frac{1}{3}$ чашки готового голландского соуса (Одиннадцатый Дом)
$\frac{1}{4}$ чайной ложки кайенского перца	$\frac{1}{3}$ чашки взбитых сливок
$\frac{3}{4}$ чайной ложки соли	$\frac{1}{4}$ фунта свежих грибов без ножек
$\frac{1}{3}$ чашки мелко порезанного лука	1 лимон
$2\frac{1}{2}$ столовые ложки осветленного несоленого сливочного масла	$\frac{1}{3}$ чашки консервированных мелких креветок, сок слить
	петрушка

Обрезать края филе камбалы. Изрубить в пюре обрезки камбалы вместе с хвостом омара. Смешать пюре с $\frac{1}{4}$ чашки сливок, кайенским перцем и $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли. Выложить в смазанную маслом миску из огнеупорного стекла. Поставить миску

в кастрюлю, на $2\frac{1}{2}$ см заполненную горячей водой, и закрыть кастрюлю крышкой. Варить на пару на слабом огне в течение 10 минут, или пока смесь не загустеет. Выложить мусс на тарелку и остудить. Разделить на 8 частей. По одной части положить на блестящую сторону филе. Осторожно свернуть в рулет.

Довести до кипения на среднем огне лук, 1 столовую ложку масла, шампанское и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Затем положить туда рулеты. Накрыть кружком вощеной бумаги и варить на слабом огне примерно 3 минуты. Осторожно переложить сваренные рулеты на чистое полотенце и немного подсушить. Накрыть рулеты полотенцем и положить в чуть теплую духовку, чтобы не остыли. Влить 1 чашку сливок в кастрюлю, в которой варились филе. На слабом огне довести до кипения. Смешать муку с оставшимися $1\frac{1}{2}$ столовыми ложками масла и небольшими порциями опускать в кастрюлю с шампанским и сливками, постоянно помешивая, пока не загустеет. Процедить. Смешать полученный соус с голландским соусом и взбитыми сливками.

Промыть шляпки грибов в воде и соке $\frac{1}{2}$ лимона. Порезать шляпки вдоль тонкими кольцами. Варить на слабом огне в воде и соке оставшейся половины лимона примерно 3 минуты. Слить.

Уложить филе на огнеупорную тарелку. Сверху положить грибы и креветки. Полить шампанским соусом. Жарить на расстоянии 10 см от открытого огня 2—3 минуты или до образования румяной корочки. Украсить веточками свежей петрушки.

Не знаю, почему этот овощ не пользуется популярностью. Он полезный и вкусный. Готовится он на пару, значит, должен понравиться Рыбам.

ТУШЕНЫЙ САЛАТ-ЛАТУК

(8 порций)

2 кочана салата-латука
пищевая бечевка
соль и перец по вкусу
сок 2 лимонов

2 чашки (приблизительно) горячего говяжьего бульона
промасленная оберточная или пергаментная бумага

Разрезать кочаны салата на четыре части и перевязать бечевкой, чтобы он сохранил форму. Уложить на дно большой кастрюли, посыпать солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком. Залить говяжьим бульоном. Накрыть кастрюлю промасленной бумагой и крышкой. Запекать в духовке при температуре 180° примерно 45 минут.

Предлагаю новую версию картофельного пюре, которое разнообразит вашу коллекцию рецептов.

КАРТОФЕЛЬ В ГОРШОЧКЕ

(8 порций)

4 чашки картофельного пюре
2 чашки домашнего сыра
1/2 чашки сметаны
2 столовые ложки натертого лука

соль и перец по вкусу
растопленное масло
1/2 чашки поджаренных орехов (грецких или миндальных)

В смазанном маслом горшочке емкостью 2 литра смешать картофель, сыр, сметану, лук, соль и перец. Сверху смазать растопленным маслом. Запекать в духовке при температуре 180° в течение получаса. На несколько минут поставить под открытый огонь для образования румяной корочки. Посыпать орехами.

Если вы покроете десерт солидной порцией взбитых сливок, ваши гости будут от вас в восторге. Это старое американское блюдо.

БРАУН БЕТТИ

1 чашка подсушенного хлеба или крекеров из муки грубого помола, покрошить	по $\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного ореха и гвоздики
$\frac{1}{4}$ чашки растопленного масла	$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
2 $\frac{1}{2}$ чашки очищенных, порезанных кубиками или ломтиками яблок, персиков, вишен или черной смородины	1 чайная ложка тертой лимонной цедры
$\frac{3}{4}$ чашки спрессованного коричневого сахара	1 чайная ложка ванили
немного корицы	3 столовые ложки лимонного сока
	4 столовые ложки воды
	$\frac{1}{2}$ чашки изюма

Смешать сухари с растопленным маслом. Выложить дно противня одной третью сахарной смеси. Просеять вместе коричневый сахар, корицу, мускатный орех, гвоздику и соль. Добавить лимонную цедру и ваниль. Уложить на противень половину яблок. Сверху посыпать половиной сахарной смеси. Полить столовой ложкой лимонного сока. Добавить 2 столовые ложки воды. Поверх яблок выложить еще треть сахарной смеси и $\frac{1}{4}$ чашки изюма. Положить оставшиеся яблоки, посыпать остатками сахарной смеси, полить 2 столовыми ложками лимонного сока, 2 столовыми ложками воды и посыпать оставшейся четвертью чашки изюма. Сверху покрыть остатками сахарной смеси. Накрыть противень и запекать в духовке при температуре 180° в течение 40 минут. Затем снять крышку, увеличить огонь до 205° и запекать еще 15 минут. Подавать горячим.

По утверждению Омарра, Рыбы любят театр. Домой они стараются прийти вовремя, чтобы не потревожить соседей, и любят заранее приготовить ужин, чтобы поесть сразу после театра. Предлагаю изумительное меню для послетеатральной трапезы. Оно также подходит для повседневного ужина.

Суп из омара по-нептуниански
 Курица с оливками
 Фаршированные грибы
 Сырные слойки
 Звездный ананас с подливой

Сочетание омара с вином превращает этот суп в потрясающее блюдо для позднего ужина. Готовится оно в считанные минуты. Его можно сделать заранее, но в этом случае херес нужно добавить после того, как вы его разогреете.

СУП ИЗ ОМАРА ПО-НЕПТУНИАНСКИ

(6—8 порций)

2 банки грибного супа-пюре	1 чашка порезанного на кусочки омара
900 г разбавленных сливок	3 столовые ложки хереса
немного молока	петрушка
100 г сыра рокфор, накрошить	

Вылить суп-пюре в верхнюю емкость пароварки. Заполнить пустые банки из-под супа сливками, вторую долить молоком. Хорошо размешать и добавить раскрошенный сыр. Подогреть в пароварке пока сыр не расплавится. Добавить омара и херес и варить, пока омар не прогреется. Украсить измельченной петрушкой.

По мнению Омарра, Рыбы равнодушны к оливкам. Предлагаю рецепт оригинального и невероятно вкусного блюда с оливками. Его можно приготовить заранее, а перед самой подачей на стол поставить в духовку.

КУРИЦА С ОЛИВКАМИ

(6—8 порций)

2 курицы (для жарки), разру- бить на куски	1 чашка порезанных фарширо- ванных оливок
1/4 чашки сливочного масла	1 чашка сухого белого вина
1 банка консервированных по- мидоров	1 столовая ложка приправы
1 измельченная луковица	1 чашка сливок (теплых)
2 столовые ложки мелко поре- занного сладкого перца	соль по вкусу
250 г порезанных грибов	порезанные петрушка и шнитт- лук

Обжарить курицу в масле до образования золотистой корочки. Добавить остальные ингредиенты — сливки в последнюю очередь — и тушить на медленном огне в течение получаса. (Если вы собираетесь есть курицу после театра, поставьте ее в холодильник.) Запекать при температуре 180°, не закрывая крышкой, в течение получаса.

На гарнир к курице можно подать следующее блюдо:

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

(8 порций)

16 крупных грибов	2 столовые ложки петрушки
4 ломтика бекона	1 чашка мягких хлебных кро- шек
1 мелко порезанная луковица	1 чайная ложка соли с припра- вами
2 столовые ложки порезанного зеленого перца	

Отделить ножки от грибов и мелко порезать. Обжарить бекон до образования хрустящей корочки. Слить жир, оставив примерно 2 столовые ложки. Обжарить грибные ножки, лук, зеленый перец и петрушку. Добавить хлебные крошки, соль с приправами и развести достаточным количеством воды (можно использовать куриный бульон). Заполнить этой смесью грибные

шляпки. Уложить в смазанный маслом неглубокий горшочек и запекать в духовке при температуре 180° в течение 20 минут. (Грибы тоже можно приготовить заранее и поставить в духовку после возвращения из театра.)

Рыбам придется по вкусу это легкое воздушное блюдо.

СЫРНЫЕ СЛОЙКИ

(8 порций)

8 больших слоев (приготовить по рецепту для Одиннадцатого Дома)	1/2 чашки фаршированных оливок, порезанных кружочками
220 г тертого острого сыра чеддер	1/2 чашки томатного соуса
2 яйца	немного зеленого лука
3 жареных зеленых чилийских перца, порезать	1 измельченный зубчик чеснока
	1/4 чашки сливочного масла комнатной температуры
	соль по вкусу

Срезать верхушки со слоев. Смешать все ингредиенты и начинить слойки. Закрыть верхушкой. Поставить в духовку при температуре 180° на полчаса. Опять же слойки можно приготовить заранее, а потом поставить в духовку.

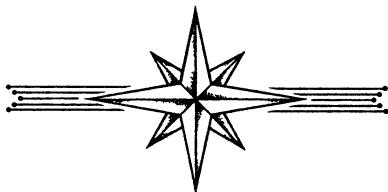
Мы превратились в «макающую» нацию. Теперь на каждом приеме подают так называемые подливы — сырные или луково-сметанные. Таким же способом можно заранее приготовить восхитительный десерт. Я бы посоветовал завернуть ананас в пленку и поставить в холодильник.

ЗВЕЗДНЫЙ АНАНАС С ПОДЛИВОЙ

1 крупный свежий ананас	1 упаковка красной кондитерской стружки
1 упаковка сливочного сыра	2 столовые ложки белого мятного ликера
60 г домашнего сыра	1/4 чашки сахарной пудры
1/4 чашки молока	

Разрезать ананас на четыре части. Удалить сердцевину. Вырезать мякоть и порезать дольками. Придать ананасу первоначальную форму и посыпать сахарной пудрой. Остудить. Смешать сыры с молоком; взбить до образования однородной массы. Положить 2 столовые ложки красной кондитерской стружки в такое же количество воды; подогреть, пока стружка не побелеет. Слить остатки воды. Влить сладкий сироп и мятный ликер в сырно-молочную массу и размешать. Хорошо остудить. Ананас подавать вместе с подливой.

Итак, Рыбы, спокойно отправляйтесь в театр, ведь дома вас ждет чудесный ужин, и вы можете принять гостей уже через полчаса после возвращения.



ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Таблица взаимозаменяемости продуктов:

1 плитка шоколада: $2\frac{1}{2}$ столовой ложки какао и $\frac{1}{2}$ столовой ложки кулинарного жира, добавляемого в тесто для рассыпчатости.

1 стакан кондитерской муки: 1 стакан пшеничной муки за вычетом 2 столовых ложек.

1 чайная ложка пекарского порошка: $\frac{1}{4}$ чайной ложки питьевой соды и немного лимонной кислоты.

1 стакан молока:

— $\frac{1}{2}$ стакана концентрированного молока и $\frac{1}{2}$ стакана воды;

— $\frac{1}{2}$ стакана сгущенного молока и $\frac{1}{2}$ воды (при этом количество сахара, указанное в рецепте, следует уменьшить).

1 стакан сметаны: 1 стакан молока и 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса.

1 стакан сливочного масла или маргарина: $\frac{7}{8}$ стакана растительного масла (возможно, блюдо при этом придется дополнительно подсолить).

1 стакан сахарного песка:

— $\frac{1}{4}$ стакана кукурузного сиропа;

— 1 стакан кленового сиропа (количество жидкости, указанное в рецепте, следует уменьшить на $\frac{1}{4}$ стакана);

— 1 стакан меда (количество жидкости, указанное в рецепте, следует уменьшить на $\frac{1}{4}$ стакана);

— 1 стакан черной патоки (при этом следует добавить от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ чайной ложки питьевой соды).

Основные мерные соответствия

3 чайные ложки = 1 столовая ложка

4 столовые ложки = $\frac{1}{4}$ стакана

5 $\frac{1}{3}$ столовой ложки = $\frac{1}{3}$ стакана

8 столовых ложек = $\frac{1}{2}$ стакана

10 $\frac{2}{3}$ столовой ложки = $\frac{2}{3}$ стакана

12 столовых ложек = $\frac{3}{4}$ стакана

16 столовых ложек = 1 стакан

2 столовые ложки = 30 мл жидкости

Сливочное масло:

1 стакан — 226 г

$\frac{1}{2}$ стакана — 8 столовых ложек

Мука (пшеничная): 4 стакана = 450 г

Сахар (рафинированный): 1 стакан = 210 г

Мясо (рубленое): 1 стакан (плотно уложенный) = 225 г

Яйца (крупные):

— $\frac{1}{2}$ целого яйца = примерно 2 столовые ложки

— 5 целых яиц = 1 стакан

— 8—9 белков = 1 стакан

— 12 желтков = 1 стакан

Молоко:

— (концентрированное): 1 банка = 1 $\frac{2}{3}$ стакана

— (сухое молоко): в 1 стакане

из $\frac{3}{4}$ или целого стакана молочного порошка, разведенного в 4 стаканах воды, получается 1-литр снятого молока

Кукурузная мука: в 1 стакане 150 г

Макаронны: из 1 стакана получается 2 $\frac{1}{4}$ стакана готового продукта

Лепешки: из 1 стакана получается 1 1/2 стакана готового продукта

Овес (плющенный): в 1 стакане 120 г

Рис: из 1 стакана получается 4 стакана готового продукта

Спагетти: из 1 стакана получается 2 1/8 стакана готового продукта

Температурные режимы духовки¹

Очень слабый жар	120
Слабый жар	150
Умеренно слабый жар	165
Умеренный жар	180
Умеренно сильный жар	190
Сильный жар	205
Очень сильный жар	230—260
Жарение на открытом огне	260

Температурные режимы для приготовления блюд во фритюре

Оладьи, пончики и кулинарно не обработанные смеси	190
Крокеты, фрикадельки или смеси, подвергнутые кулинарной обработке	200
Картофель фри:	
— первое обжаривание	190
— второе обжаривание	200
Отбивные, запанированные в сухарях	180—195
Рыбное филе	190
Мелкая рыба, зажаренная целиком	190

¹ Здесь и далее температура дана по Цельсию.

Приготовление мяса с использованием специального термометра

При использовании термометра на куске мяса с жирной стороны сделайте надрез, в который нужно вставить термометр, проследив за тем, чтобы он не соприкасался с костью. Следует придерживаться температурных режимов для духовки, приведенных выше.

Бифштекс с кровью	60
Средне прожаренный бифштекс	70
Хорошо прожаренный бифштекс	80
Баранина с кровью или средне прожаренная	75
Хорошо прожаренная баранина	80
Хорошо прожаренная телятина	73
Хорошо прожаренная свинина	85

Приготовление мяса без использования термометра

Вид мяса	Температура °С	Минут на 450 г
Говяжья вырезка с костью (например, говядина на ребрах)	150	(с кровью) 18—20 средн. пр. 22—25 хорошо пр. 35—40
Говяжья вырезка без кости (например, филейный край, огузок и т. д.)	150	(с кровью) 23—25 средн. пр. 27—30 хорошо пр. 40—45

Менее нежные куски (лопатка и т. д.)	150—180	45
Баранина, свинина, телятина	150—160	30—45
Ветчина	150—160	30
Цыпленок	150—180	30
Индейка	150—180	18—25
Тушеное мясо (сначала куски мяса слегка обжаривают, затем добавляют бульон — этот способ хорош для слишком жесткого мяса)	160—180	18—25

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

- Апельсиновый торт 186
Апельсиново-ромовый пирог 30
Артишоки с грибами 233
Астрологический сырный пирог с шоколадом 300
- Баклажанный сэндвич 276
Баклажаны «Пармезан» 91
Бефстроганов Седьмого Дома 192
Блинчики «Меркурий» 168
Бобы по-гречески 285
Браголе 55
Браун Бетти 305
Брокколи «Звездный свет» 162
Брокколи по-праздничному 83
Брюссельская капуста в масле с фундуком 65
Булочки с кресточным салатом 279
Булочки-маффины из отрубей 163
Бутерброды с крабовым маслом и помидорами 280
Быстрый пудинг 258
- Ветчина в шампанском соусе 283
Вишней суп а-ля Козерог 259
Вишневый ангел 285
Воздушный десерт 277
Воздушный салат из шинкованной капусты 89
Воздушный торт 111
- Горох в миндальном соусе 110
Горячая капуста с фруктами 185
Грибной салат по-итальянски 54
Грибы «Романов» 87
Гребешки в сыре пармезан 169
Груши в сливочно-мятном соусе 92
- Десерт Венеры 57
- Жареные помидоры 211
Жареные свиные рульки 261
Жаркое из реберной части, запеченное в панцире из соли 113
- Замороженный апельсин «Марго» 194
Запеканка из картофеля и домашнего сыра 66
Запеканка с лососем и зелеными оливками 90
Запеканка «Телец» 61
Заппа инглезе 262
Звездный ананас с подливой 308
Зеленая лапша с чесноком 29
Зеленый салат с грейпфрутом 32
Зодиакальный трайфл 239
Золотистый картофель 254

- Кабачок, фаршированный ана-
 насом 60
 Камбала для Двенадцатого
 Дома 302
 Канеллони Девятого Дома 231
 Капуста в горшочке 261
 Картофель «Анна» 208
 Картофель в горшочке 304
 Картофель по-лионски 262
 Картофель по-королевски 110
 Картофель по-перуански 257
 Картофель во фритюре 167
 Кисло-сладкая фасоль 115
 Клубничный пирог 212
 Красная капуста 257
 Креветки по-домашнему 36
 Креветки «Флер-де-Ли» 82
 Копченая пикша в белом вине
 206
 Курица с виноградом и минда-
 лем от Венеры 184
 Курица с оливками 307

 Лакомство Нептуна 133
 Лимонный пирог «Бледная
 Луна» 142
 Лосось в горшочке а-ля Один-
 надцатый Дом 275
 Лосось по-нептуниански с
 грейпфрутом 188
 Луковый хлеб «Швейцарс-
 кий» 92
 Лунное креветочное карри в
 форме из салата 108
 Лунный мусс 172
 Лунные мясные хлебцы 237

 Макароны с сыром 238
 Масло «Сюзетт» 235
 Мексиканский зеленый салат 63
 Меренги 143
 Морковь под соусом 193
 Мясные рулеты с оливками 33

 Небесный пирог из тыквы 234
 Небесный салат из груш 86
 Небесный хлеб 83
 Нежный лимонный пирог 190
 «Нептун» — омар и креветки в
 вермуте 113

 Овощное ассорти 34
 Овсяные лепешки 172
 Огуречный суп «Овен» 27
 Огурцы в йогурте 274
 Омар для Шестого Дома 166
 Ореховые меренги с финиками,
 запеченные в коже грейп-
 фрута 39
 Особуко «Сатурн» 252

 Палтус а-ля Сатурн, фарширо-
 ванный креветками 118
 Паэлья 214
 Персиковый пряник «Перевер-
 тыш» 84
 Пикантный салат из цветной
 капусты 58
 Пикантная телятина по-италь-
 янски 162
 Пирог «Млечный Путь» 116
 Пирог «Фламинго» 229
 Половина индейки, фарширо-
 ванная фруктами 170
 Пудинг «Забальоне» с соусом
 254
 Помидоры по-флорентийски 30
 Пудинг из брюквы 253
 Пудинг из шпината 189
 Пылающие ямсы 284

 Райский бананово-кокосовый
 десерт 66
 Репа «Полумесяц» 166
 Рис, или болгарский плов 229
 Рис по-матридски 299
 Рисовый пудинг по-деревенски
 89
 Ромовый торт «Ленивец» 120
 Румаки 27
 Рыбные палочки с капустой 280

 Салат Водолея 278
 Салат-заливное «Уолдорф» 161
 Салат Кобба 165
 Салат «Омарр» 260
 Салат из ноготков 209
 Салат из пророщенной фасоли
 144
 Салат семи планет 213
 Салат из сыра и бекона 231

- Салат из шпината с беконом 135
 Салат Цезаря 136
 Свекла в апельсиново-лимонном соусе «Терра» 119
 Сельдерей а-ля Рыбы 301
 Скампи «Юпитер» 227
 Слойка с оливками и сыром 37
 Слойки с гуакамолем 282
 Сметанный пирог с изюмом 146
 Сметанное печенье 34
 Спаржа в луковом соусе 38
 Спаржа «Плутон» с двумя сортами сыра 207
 Стейк божоле 134
 Содовый хлеб по-стародеревенски 120
 Соусы: из голубого сыра, западный травяной, карри, голландский, беарнский 139, 140
 Соус из взбитых сливок и хрена 114
 Суп «Близнецы» 81
 Суп из омара по-нептуниански 306
 Суп-пюре из моллюсков по-нептуниански 297
 Суфле маршмэллоу 168
 Сырные слойки 308
 Сырный пирог с помидорами 187
- Телятина «Кордон блё» 228
 Телятина в огне 298
 Телятина по-флорентийски 59
 Телячьи отбивные в сыре пармезан 86
 Техасский пирог 164
 Томатные кольца Сатурна 191
 Торт-мороженое с вишневой глазурью 62
 Травяной хлеб 56
 Тушеный салат-латук 304
 Тушеный сельдерей 299
- Улитки по-стрельцовски 236
 Устрицы в раковинах для Скорпиона 206
 Устрицы в «сундучке» от Восьмого Дома 210
- Фаршированные грибы 307
 Фаршированный кабачок-цуккини 141
 Фаршированный картофель 115
 Фондю «Солнечное» 137
 Форель в миндальном соусе 28
 Французский батон с рокфором и луком 186
 Фруктовый салат-желе 171
- Холодный борщ для Десятого Дома 251
 Холодный «Лунный» суп 256
 Холодный овощной суп от Юпитера 183
 Хлеб в фольге 189
 Хрустящая кукурузная лепешка 88
 Хрустящие лимонные палочки 281
 Хрустящий пирог с яблочной водкой 215
- Цыпленок для Второго Дома 64
 Цыпленок с вишнями «Юбилей» 109
- Чиоппино «Лунный прибор» 145
- Шоколадное облако 208
- Эскарго (улитки) в красном вине 117
- Яблочный пирог в сырном тесте 35
 Язык в вине 256
 Язык под белым соусом из моллюсков 214

ОГЛАВЛЕНИЕ

Азбука астрологической кухни	5
------------------------------------	---

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

Первый Дом — Овен (21 марта—19 апреля)	11
Второй Дом — Телец (20 апреля—20 мая)	40
Третий Дом — Близнецы (21 мая—20 июня)	68
Четвертый Дом — Рак (21 июня—22 июля)	94
Пятый Дом — Лев (23 июля—22 августа)	122
Шестой Дом — Дева (23 августа—22 сентября)	147
Седьмой Дом — Весы (23 сентября—22 октября)	173
Восьмой Дом — Скорпион (23 октября—21 ноября)	195
Девятый Дом — Стрелец (22 ноября—21 декабря)	217
Десятый Дом — Козерог (22 декабря—19 января)	241
Одиннадцатый Дом — Водолей (20 января—18 февраля)	264
Двенадцатый Дом — Рыбы (19 февраля—20 марта)	286
Основные сведения	310
Указатель рецептов	315

Научно-популярное издание

Омарр Сидни, Рой Майк

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

***Астрология для гурманов, или кулинарные
рецепты для каждого знака зодиака***

Ответственный редактор *В.В. Творогова*

Редакторы *Т.И. Калашникова, Н.Л. Кудрявцева*

Художественный редактор *И.А. Озеров*

Технический редактор *Л.И. Витушкина*

Корректоры *Т.И. Медведева, Т.В. Соловьева*

Изд. лиц. ЛР № 065372 от 22.08.97 г.

Подписано к печати с готовых диапозитивов 28.02.2000.

Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Гарнитура «Таймс».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,8. Уч.-изд. л. 14,59.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 4625

ЗАО «Издательство «Центрполиграф»
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

Отпечатано в ГИПП «Нижполиграф»
603006, Нижний Новгород, Варварская ул., 32

Для Вас, поклонники издательства «Центрполиграф»!

РАБОТАЕТ ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН ИЗДАТЕЛЬСТВА

К Вашим услугам более 700 наименований книг. Широко представлены: классика зарубежного и российского детектива, исторические и современные любовные романы, научная фантастика, фантастические боевики, фэнтези, приключения, вестерны, книги по кинологии, филателистические каталоги, детская и юношеская литература, книги по кулинарии, любовная астрология, документально-криминальная хроника, история секретных служб, биографии полководцев, книги о мастерах театра, кино и эстрады, энциклопедии и словари, песни и тосты.

ТОЛЬКО В МАГАЗИНЕ

Действительно низкие цены.

Регулярно проводятся распродажи.

Оформление предварительных заказов и оповещение по телефону о поступлении новинок.

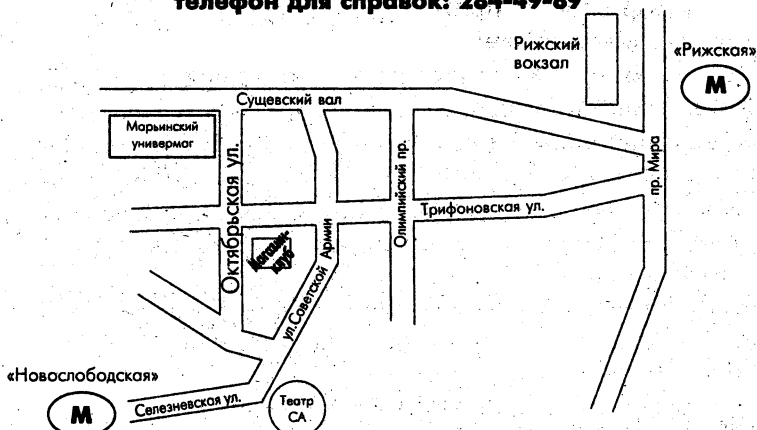
**Открыт мелкооптовый отдел
тел. 284-49-68**

Звоните и приезжайте!

Магазин работает 7 дней в неделю
с понедельника по пятницу с 10⁰⁰ до 19⁰⁰
в субботу с 10⁰⁰ до 17⁰⁰
в воскресенье с 10⁰⁰ до 14⁰⁰
без перерывов на обед

Вас ждут по адресу:

**Москва, ул. Октябрьская, дом 18;
телефон для справок: 284-49-89**



Проезд: м. «Рижская», трол. 18, 42, авт. 84 до ост. «Северная гостиница»
м. «Новослободская», далее 15 мин. пешком
м. «Белорусская», трамв. 19 до ост. «МИИТ»

СИДНИ.ОМАРР, МАЙК.РОЙ

АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ

**Астрология для гурманов,
или кулинарные рецепты
для каждого знака зодиака**

Известный американский астролог Сидни Омарр и столь же известный кулинар Майк Рой высказывают свое мнение о кулинарных пристрастиях представителей всех знаков зодиака. Из этой популярнейшей на Западе книги вы можете узнать все о гастрономических вкусах знаков, предугадать их желания и проложить самый верный путь к их сердцам.

Овен – признанный лидер на кухне, у него не возникает проблем с тем, в какую кастрюлю какой продукт положить.

Телец необычайно практичен, бережлив и очень тщательно относится к тому, что и как подавать на стол.

Если вы хотите узнать, как увеличить свои доходы, поговорите об этом с Раком за обедом, приготовленным специально для него.

Астрологические кулинарные рецепты помогут вам составить меню, соответствующее вашему знаку, и выбрать подходящего сомелье!

ISBN 5-227-00680-6



9 785227 006806



34969527

ЦЕНТРОЛИБРА