



Советы мудрой
свекрови



Мария Метлицкая



Советы мудрой
свекрови

О детях, мужьях и не только



ЭКСМО
Москва
2015

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос=Рус)6-44
М 54

Художественное оформление серии
и иллюстрации *Петра Петрова*

Метлицкая, Мария.

М 54 О детях, мужьях и не только. Советы мудрой свекрови / Мария Метлицкая. — Москва : Эксмо, 2015. — 192 с. — (За чужими окнами. Советы мудрой свекрови).

ISBN 978-5-699-78436-3

Глядя на молодых людей в свадебных нарядах, я обычно думаю: «Дай вам бог! Пусть у вас хватит мудрости понимать и терпеть друг друга и пусть та страсть, которая вас объединила, перерастет в любовь, уважение и дружбу». Не многим это удается. Но те, кто свой моногамный брак смог не превратить в монотонный, бывают вознаграждены.

Пусть ты, дорогая моя читательница, будешь такой счастливицей!

И если хотя бы один из моих советов или одна из моих книг тебе в этом помогут, я буду очень рада.

Твоя Мария Метлицкая

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

© Метлицкая М., 2014
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2015

ISBN 978-5-699-78436-3

Давайте знакомьтесь

3

Здравствуйте. Меня зовут Мария Метлицкая. Сразу предлагаю перейти на «ты». Я сама терпеть не могу фамильярности. Но тема нашего разговора предполагает, что мы друг другу доверяем и готовы рассказать то, в чем решаемся признаться очень немногим. Так что чопорное «вы» будет выглядеть странновато. Согласна? Тогда перейдем к основной, так сказать, повестке дня.

Если ты открыла эту книгу, значит, хочешь построить или сохранить семью. Это очень правильное желание, и я тебе в этом помогу.

Почему я решила, что могу советовать? Ну прежде всего потому, что я сама жена и мама с очень большим стажем. Ну а потом, я встречаюсь с таким количеством женщин —

счастливых и не очень, — которые просят у меня совета, что идея все эти советы собрать под одной обложкой появилась сама собой.

Итак, о чем мы будем говорить?

Знаешь, наверное, немецкую пословицу, что главное для женщины — кухня, дети, церковь. Последнее слишком интимно, чтобы это обсуждать, а вот о детях и кухне мы поговорим. Ну и о мужьях и свекровях, конечно, тоже. Куда же без них?

Кухня





авай начнем с кухни — там мы проводим большую часть нашего времени, там стоит наш «мартен», к которому некоторые из нас встают с удовольствием, а другие — с плохо скрываемой ненавистью. Там большинство семей собирается за обеденным столом. Там же за бокальчиком вина или чашкой кофе мы с подружками перемываем кости знакомым, а заодно мужьям и свекровям.

Ты, конечно, слышала, что путь к сердцу мужчины лежит через желудок? Забудь и не принимай за чистую монету. Большинство людей (а мужчины тоже люди, надеюсь, в этом ты никогда не сомневалась) не ждут, что на родной кухне за столом, покрытым простенькой скатеркой, им подадут мидии в белом вине или фуа-гра. Путь к сердцу мужчины надо прокладывать совсем по другой траектории. Мужу нужно, чтобы его встретила спокойная, радостная жена, а не фурия в издавшем виды халате, которая так упала, готовя эти самые мидии, что сил на человеческое общение у нее нет.



*Путь к сердцу
мужчины лежит
через желудок?
Забудь!*

Одна моя знакомая, назовем ее Алена, вообще не умеет готовить. В этом есть что-то патологическое. Даже быстрорастворимая каша, которую в принципе нельзя испортить, в ее исполнении превращается в несъедобный резиновый коржик. Чудесная вырезка — мечта любой хозяйки, у которой руки растут откуда надо, — в Алениных ручонках, кстати, ухоженных, всегда с аккуратным маникюром, становится подошвой, на которую смотреть-то больно, а уж о том, чтобы есть, и думать невозможно. Однако дефицита мужчин в ее жизни не наблюдалось никогда. Просто она легкий человек, с ней интересно. А еду ее мужчины покупают готовую или стряпают сами.

Однако это, конечно, не совсем наш вариант. Ведь каждая из нас ищет или уже нашла мужчину, с которым готова строить семью, стать «верной супругой и добродетельной матерью». Так что готовить все равно придется, очаг-то поддерживать надо.



СОВЕТ НОМЕР ОДИН, САМЫЙ ВАЖНЫЙ

Н

е держи домашних голодными. Пусть еда будет простой, но она должна быть всегда. И не пренебрегай супом. В моей любимой книге «Русская кухня в изгнании» (кстати, рекомендую — написано с юмором, легко читается и можно извлечь много полезного) Петр Вайль и Александр Генис писали, что семья, где каждый день едят суп, никогда не развалится. Подпишусь, как говорится, под каждым словом.

К тому же суп легко разогреть, с этим семейство в

*Не держи
домашних
голодными.*

крайнем случае может справиться и самостоятельно. В каждой семье свои рецепты любимых супов. Кто-то любит диетические супы-пюре, воздушные, которые заправляют сливками и сухариками. Кто-то суп без мяса не признает, подавай густой наваристый борщ, чтобы ложка стояла, есть любители положить туда сала с чесночком. Я борщ люблю — и есть, и готовить, хотя хлопот с ним... Но одна милая дама — пляжное знакомство — поделилась своим рецептом.



.....

Итак, борщ по-днепропетровски: сначала все, как обычно: варим мясо. Конечно, хорошо бы жирную грудинку, но диета, диета. Так что берем постную телятину. Через час кладем в кастрюлю очищенные свеклу, морковь и две-три средние картофелины. Когда все сварилось, мнем картошку и отправляем в суп. Трем морковь и свеклу и кладем туда же. То есть ничего не пережариваем и не тушим — огромная экономия времени! Единственное, что я все-таки делаю, — пассерую лук. Ну а дальше капуста, зелень по вашему вкусу. И все! Да, помидоры или томатная паста не возбраняются.

.....

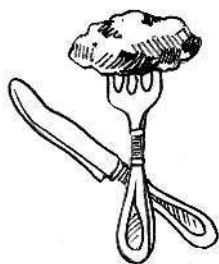
А в холодный зимний или морозный день без супа, я считаю, вообще не обойтись. Предлагаю чечевичную похлебку. Сытно, вкусно, греет душу. У нас в семье этот суп очень любят.

.....

Берем кастрюлю с толстым дном. Лучше чугунную.

Кстати, ты любишь посуду? Я обожаю всякие ложки, поварешки, кастрюльки и сотейники, так что в посудные магазины стараюсь без надобности не входить — рискую там навсегда прописаться и оставить всю наличность. Но вот недавно дала слабину, что называется. Била себя по рукам у каждой полки и уже было собралась взять себя левой рукой за правую и двигаться к выходу от греха подальше. А тут — она. Яркая, оранжевая, чугунная, с толстым дном. Я только представила себе, как варю в ней суп, тушу мясо, запекаю утку. Ну в общем, ты меня понимаешь. Так что теперь моя красавица радует мне глаз и скрашивает суровые будни за плитой. Я вообще стараюсь всю посуду покупать яркую — желтую, оранжевую. Тогда и в ненастный день в кухне будет солнечно. Но это я отвлеклась, ближе к делу.

.....





В кастрюле с толстым дном разогреваем масло — я предпочитаю оливковое. Кидаем туда мелко порезанный лук. Когда он станет золотистым (но ни в коем случае не коричневым!), добавляем к нему тертую морковь. Затем — нарезанный мелкими кубиками картофель. Накрываем крышкой, даем минуты три потушиться, не забываем помешивать, не то пригорит. Потом закладываем помидоры в собственном соку (знаешь, такие в картонных коробочках, они в чечевичной похлебке лучше, чем томатная паста, потому что не кислые, кислота нам здесь совсем ни к чему). Еще минуты три тушим все вместе, а потом заливаем бульоном, а если его нет — водой. Тоже неплохо, тем более что чечевица богата белком, так что без мяса и бульона вполне можно обойтись. Накрываем крышкой, ждем, когда закипит. Закипело — солим, перчим и закладываем тщательно промытую чечевицу. Если время поджидает — начинается сериал или вот-вот придут голодные домочадцы стучать ложками по столу, — берем красную, она разварится минут за десять. Если время есть — можно и зеленую, у нее, как мне кажется, более богатый вкус, впрочем, я не настаиваю, красная тоже замечательна. Итак, суп уютно

булькает на небольшом огне (на единице, если плита электрическая или стеклокерамическая), тарелки и ложки на столе. Есть время порезать зелень, и можно ждать оголодавших членов семейства. Приятного аппетита!

.....

Бывают, наоборот, рецепты летние.

С середины апреля вся наша семья приходит в перманентное состояние ожидания. Все ждут первых майских длинных выходов. Это первый выезд на дачу. Я стараюсь приготовить дома основные блюда, с мясом сын разберется уже на даче. Готовлю свекольник и малосольные огурцы. Для нас это запахи лета. Пеку пироги — с капустой и сладкий с клюквой к чаю.

Стол накрываю на террасе: яркая летняя скатерть, цветная посуда. В тарелки разлит бордовый свекольник с яйцом, зеленью и ярким пятном сметаны. Одурающе пахнут укропом и чесноком малосольные огурцы, а зелень, свежий лук и овощи как будто подтверждают своим видом: лето начинается...

Пока я занимаюсь первым и сервировкой, сын жарит мясо, никого не допуская к этому процессу. У него свой особый способ маринада: с травами, розмарином, олив-