

**Елизабет Бард**

***Обяд в Париж***



© Lunch In Paris  
© Elizabeth Bard 2010

The right of Elizabeth Bard to be identified as the author of this work has been asserted by her under the *Copyright Amendment (Moral Rights) Acts 2000*.

**Елизабет Бард**

## *Обяд в Париж*



© Издателство „Слънце“, 2012 г.  
© Славянка Мундрова-Неделчева, преводач, 2012 г.  
© Кремена Петрова, художник, 2012 г.

ISBN 978-954-742-189-9



Издателство „Слънце“  
Основано 1937 г.  
София • 2012 г.

## Съдържание

*Променила съм някои имена, за да защитя  
личното пространство на хората  
(горкият Гуендал нямаше този късмет).*

*Авторката*

<i>1. Кафе, чай или аз.....</i>	<i>7</i>
<i>2. Запомняща се история.....</i>	<i>24</i>
<i>3. Април в Париж.....</i>	<i>41</i>
<i>4. Празнуване на рожден ден.....</i>	<i>57</i>
<i>5. Вълшебен прашец.....</i>	<i>74</i>
<i>6. Уроци по лексика.....</i>	<i>91</i>
<i>7. Празникът на смокините.....</i>	<i>108</i>
<i>8. Дългата зима.....</i>	<i>128</i>
<i>9. Запознай се с нашите.....</i>	<i>142</i>
<i>10. Семейни наследства.....</i>	<i>164</i>
<i>11. Голям оркестър, миризливо сирене.....</i>	<i>181</i>

<b>12. Семейни ценности.....</b>	<b>199</b>
<b>13. Кръговата линия.....</b>	<b>214</b>
<b>14. След вълшебната приказка идва пацърнакът.....</b>	<b>227</b>
<b>15. Как да правим чийзкейк в тава за пай.....</b>	<b>242</b>
<b>16. Завинаги във Франция.....</b>	<b>262</b>
<b>17. Дами, които обядват навън.....</b>	<b>276</b>
<b>18. Храна за утеха.....</b>	<b>292</b>
<b>19. Да покориш света.....</b>	<b>307</b>
<b>20. Когато нюйоркчани идват на гости.....</b>	<b>327</b>
<b>21. Пролетно мислене.....</b>	<b>339</b>
<b>22. Новогодишен празник.....</b>	<b>350</b>
<b>Епилог. Следващата година в Париж.....</b>	<b>363</b>

# 1.

## *Кафе, чай или аз*

Спах с моя съпруг французин насред първата ни среща. Казвам „насред“, защото той беше свършил с обяда, но още не беше поръчал кафето. Оказа се, че това е решителен момент, по-важен за бъдещото ни щастие, отколкото отиването ми в колежа или години консултации с добър психоаналитик. Въпросът беше поставен лежерно – изглеждаше, че ще завали. Можехме да изчакаме в някое кафе или – тъй като апартаментът му не беше далеч – той можеше да направи чай.

По онова време още не бях напълно осъзнала, че в Париж американските момичета по дефиниция са кучки, които искат да правят на трезва глава това, което британските момичета биха направили, ако са пияни. Изборът ми се струваше прост – обичам чай.

Нали разбирате, не съм момиче (или поне не бях). Не съм момичето, което се люлее на полилея или спи с мъже, защото може да го прави, оправяйки червилото си в огледалото за обратно виждане на такси, което е спряла на разсъмване. Аз съм момичето, което се развлича с четене на Милтън\* и знае с коя вилица да яде риба. Може би флиртува, но безобидно, като в XIX век, по маниера „целуни ми ръка и ме по-

\* Джон Милтън (John Milton) е английски поет, известен най-вече с епическата си поема „Изгубеният рай“. – Б. р.



кани на валс“. Най-вече мисля и се тревожа. Тъй както освен това съм и нюйоркчанка, последното можете и да си го отбележите. Не че у мен няма свободен дух. Но това е свободен дух с петгодишен план.

Докато келнерът пресмяташе с химикалка върху хартиената покривка на масата, аз погледнах още веднъж красивия непознат, който седеше насреща ми. Гуендал. Гуен-ДАЛ. Дали произнасям името му с ударение не където трябва през целия следобед? О, няма значение.

Беше висок, с гъста тъмна коса, която едва докосваше якичката му. Един непокорен кичур стърчеше точно на върха на главата му; вероятно изглежда така още от петгодишен. Пуловерът му с висока яка беше с цвета на топло мляко. На празния стол до него имаше кораво морскосиньо кепе, каквито са носели вестникарчетата по заснежените чикагски улици през 1932 година. Имаше странно съвършени зъби за европейец и макар че беше едва един часът следобед, вече забелязвах сянката на набождащата му брада. Опитвах се да не го зяпам, но лешниковозелените му очи като че ли бяха същият цвят като моите.

Като при всяка първа среща, знаех само няколко изкушаващи подробности. Странното име идваше от Бретан, от крайбрежието на Франция покрай Ламанша. Семейството му живееше в Сен Мало, провинциално пристанище, от което той беше избягал при първата възможност. Говореше сносен английски, много по-добър от остатъчния ми колежански френски, но с австралийски акцент – придобивка от едногодишната военна служба във френското посолство в Канбера. Изглеждаше плах и сериозен, но лесно грей-



ваше в ослепителна усмивка – най-вече когато кажех, че нещо е *очарователно*.

Бяхме се запознали в края на септември на една академична конференция в Лондон – „Дигитални ресурси в хуманитарните специалности“. (Можете ли да си представите по-необещаващо място, където да срещнеш любовта на живота си?!) Довършваше докторат по компютърни науки, а аз бях започнала магистратура по история на изкуството. Когато го забелязах на един семинар за хипертекстова версия на „Finnegan’s Wake“\*, разбрах, че е европейец. Американците имаха прекалено бебешки лица, англичаните бяха прекалено бледи и изпомачкани. Предположих, че може да е германец заради височината му (и заради безобразния му светлосин анорак), но нещо в тъмната коса, квадратната челюст и малките очила ми подсказваше *cafe crumè*.

В последния ден на конференцията се сблъскахме на стълбите. Ние, американците, имаме този прекрасен навик да се запознаваме с напълно непознати с огромна усмивка и глупав въпрос. Аз рядко се вметвам в него – в много ситуации това е дар Божий. Питам го върху какво работи. Той подхвана нишката.

Изящно формулирани имейли захвърчаха насамнатам. Дори се опитах да напиша един на френски, като предварително помолих Гуендал да поправи граматиката ми. Той изчака няколко месеца, преди да ми каже, че „corrigez-moi“, не означава „оправете правописа ми“, а по-скоро намеква „вържи ме и ме гъделичкай с перце“. Наистина би трябвало да има бе-

\* Последното произведение на Джеймс Джойс (1882 – 1941). – Б. пр.



лежки под линия в гимназиалните учебници. Към декември бях изнамерила причина да дойда в Париж, нещо, свързано с някакви временни изложби.

И ето ни двамата на обяд.

Гуендал беше направил стратегически избор на ресторант. „Bouillon Chartier“ е мърляво кръчме в девети район. За човек американец това си е направо Париж от някой филм. Натъпкано в тясна аркада между един китайски ресторант и една *patisserie*, сладкарница, „Bouillon Chartier“ отваря врати още през 1896 г. и до ден днешен предлага едно и също – засища масовия посетител преди разходка по големите булеварди, където да види хора и хората да го видят.

Помещението беше огромно, шумно и препълнено. Очилата на Гуендал се замъглиха, докато минаваше пред мен през тежката въртяща се врата. Цветът на стените беше като прясно масло, а светлината от глобусите на десетте огромни полилея затъмняваше бледия парижки следобед, който изоставихме навън. Вътре сигурно имаше около двеста души, всички въоръжени с ножове и вилици, движещи се между устите им и носовете на съседите (за да подчертаят важно изказване, както си въобразих). Групите маси бяха разделени с тъмни дървени прегради, същинска чакалня на железопътна гара, а над главите на хранещите се блестяха месингови закачалки за шапки, отрупани със сгънати палта, пазарски чанти и провиснали шалове.

Келнерите, разбира се, изглеждаха така, сякаш гонят някакъв влак. Облечени в бели ризи и черни сака, те се промушваха насам-натам сред движението, понякога понесли десетина *escargots*, охлюви, *boeuf*



*borgignon*, телешко по бургундски, и *baba au rhum*, сладкиш с ром, висящи само на върха на единия им палец. По стените имаше малки номерирани чекмедженца, където редовните клиенти някога оставяли платнените си салфетки. Масите бяха малки, та ако си сложиш лактите на ръба, трудно ще ти бъде да не се здрависваш постоянно с човека от другата страна на пътеката.

Макар че никога не бях влизала тук, атмосферата ми се стори прекрасно позната. Европа има този ефект върху мен още откакто слязох от самолета за първи път, когато бях в колежа. Тук се чувствам по-добре – сякаш любовта ми към изкуството и историята беше естествена и неспособността ми да кажа името на най-новата рокгрупа нямаше никакво значение. Париж винаги е с теб – гледаш го, вървиш по него, седиш върху него. Трябваше да се сдържа да не грабна ръката на Гуендал, докато той вървеше по тясната пътека към входа: *Извинете ме, господине, не можах да не забележа, че паважът пред вратата е по-стар от моята държава. Идеята ме развълнува.* Винаги съм си била старомодно момиче. Чувствам се добре на старинни места.

Докато чакахме един от турбопретоварените келнери да вземе поръчката ни, започнах да разпитвам Гуендал за проучванията му по доктората. От малкото, което ми беше обяснил при запознанството ни, излизаше, че е нещо като как да архивира филми и видеозаписи в интернет. Фактически вече работел на пълен работен ден за архивите на Френското национално радио и телевизия, същевременно довършвайки доктората си.



– Архивирането е въпрос на колективна памет – каза, играейки си с парче от франзелата в кошничката на масата. – Когато решите, като култура, какво искате, след това трябва да решите и какво сте склонни да забравите.

Честно казано, би могъл да ми тананика и мелодийки от някакво шоу. Не че не слушах, но по-скоро гледах лицето му. Обичам да наблюдавам хората, когато говорят за скъпи на сърцето им теми, особено ако е нещо, от което нищо не разбирам. Колко много вечери съм прекарвала в Ню Йорк, съблазнена от говоренето на някой мъж на тема нанотехнология, Киркегор или скачане от влакове, точно като скитниците, в някоя от двете Дакоти. Знам, че това не е общоприетата представа за сериозна техника на съблазняване, но умните винаги са ми изглеждали секси.

– О, това е очарователно. – Ето пак тази дума. Трябва да пъкна под капак прекалено ентузиазизираната американка. – Знаете ли какво ще правите, след като завършите? – зададох умен въпрос. – С това разрастване на интернет сигурно ще имате много предложения.

Той присви очи и леко наклони назад глава, сякаш не можеше да реши дали проявявам сарказъм, или може би му се подигравам.

– Да – изсмя се (дали не долових лека горчицина?) – Много предложения.

Явно не беше свикнал с подобни ентузиазизирани оценки за собственото си бъдеще.

Хвърлих поглед към менюто, облекчена, че макар да не бях учила френски след втората година в колежа, все още разпознавах повечето думи. Менюто е пълно с класика – пържоли и котлети, морски костур на



грил със семе от копър, пюре от кестени и сливи, киснати във вино. Кое момиче може да устои на чара на ресторант, който му позволява да си поръча цяла купа *crème chantilly* – чисто и просто разбита сметана – за десерт?

– Това сигурно ви е липсвало, когато сте били в Австралия – казах аз.

– Имахме си трикове – отвърна Гуендал със заговорническа усмивка. – Пращаха в посолството камамбер и гъши дроб в дипломатическите куфари. Понеже това се смята за френска правителствена собственост, австралийските митници не могат да го претърсват. Върховно секретни телеграми и сирене.

– Сигурно са били големи куфари.

– Стават доста големи около Коледа – каза той.

Не можех да си спомня кога за последен път съм била толкова гладна. Честно казано, една жена може да си умре от глад в Лондон. Не просто храната – чайт и печените филийки са добри за махмурлука, – а мъжете. Колкото могат да бъдат суетни и очарователни, англичаните си имат неповторим начин да накарат една жена да се почувства невидима. Или гледат точно през тебе, или те зяпат в пиянско вцепенение. Единствената топлинка идва от жалките газови камини (и няколко чашки алкохол). Бях учила и във Великобритания, затова би трябвало да съм подготвена, но времето и разстоянието бяха обкръжили с приятно сияние сивите небеса, сивото месо и посивяващите мъже. Бях прекарала в Лондон само три месеца, но вече бях започнала да се чувствам малко сива.

Келнерът тръшна на масата моето *rave au poivre*. Не беше особено впечатляващо блюдо – парче месо и



тлъсти пържени картофи, струпани небрежно от едната страна. Но нещо се случи, докато отрязвах първата хапка – никаква съпротива, изобщо никаква. Ножът режеше безпроблемно месото; тънката коричка, хрупкаво-кафява, се отвори, за да разкрие сочната червена вътрешност. Гледах как розовите сокове се стичат в масления сос с черен пипер.

Гуендал вдигна очи. Сигурно съм издала възторжен вик.

– Не знам защо човек не може да получи такава пържола в Англия – изрекох внимателно, макар че бързах да пъкна първата хапка в устата си, но и да не си накапя пуловера. – Мисля, че след „лудата крава“ това е незаконно.

Вилицата и ножът ми спряха във въздуха, докато оставях солта, мазнината и кръвта да се уталожат на езика ми.

Без да омаловажавам многото очарователни черти на Гуендал, но той беше на половината път към хоум базата, когато аз едва започвах да режа тази прекрасна пържола.

\* \* \*

Малкият студентски апартамент на Гуендал беше разположен в борбения Десети район, на улица, която телефонната компания наричаше *la rue des squatters*, улицата на незаконните заселници, заради всичките нелегални обитатели на близките сгради. Това не беше Париж от пощенските картички, поне все още не беше. Минахме край изпоцапаната, одраскана с графити фасада на Гар дю л'ест, Източната гара, пос-



ле през канала „Сен Мартен“, по един мост в японски стил. Мокра мъгла капеше от дърветата. Дори не знаех, че в Париж има канал. След двете крила на тесните вити стълби апартаментът се оказа с нийоркски размери – приятно претъпкан, всъщност една голяма стая с лекичка стена по средата и пластмасова врата хармоника, която водеше право от хладилника към леглото.

Гуендал извади един стар чайник от претрупана лавица. Охлузената метална повърхност и грациозният чучур му придаваха вид на семейно наследство.

– Бил е на дядо ми – обясни. – Умрял във войната в Индокитай точно след като майка ми се е родила.

Най-отгоре имаше малък седефен диск, за да не си опариш пръстите, когато го отвориш.

Аз оставих палтото си върху дюшека и разтърсих коса като мокро коте. Гуендал вече беше в кухнята. „Кухня“ е великодушно определение – представляваше правоъгълник от линолеум с един плот, хладилник от едната му страна, мивка и котлонче от другата. Той извади китка пресен джоджен от една стъклена чаша до умивалника и включи електрическия чайник. Чайникът засъска и започна да плюе.

– Това е важна стъпка – обясни, сипвайки врялата вода върху листата джоджен, за да ги попари, все едно са спанак. – Премахва горчивия вкус.

Докато главата на Гуендал изчезна под плота в търсене на захар, аз огледах апартамента. Имаше шишета с пясък от пустинните му пътешествия в Австралия, пощенска картичка с Марчело Мастрояни как гледа минаващите момичета. Книги се виждаха навсякъде – философия (какво им има на французите с





тази философия?), литература, книга за американските музикални комедии (хъм!) и книга със заглавие „Холивуд – начин на употреба“. Видях три вулканични камъка до стереоуредбата – един червен, един черен и един като знака „ин-ян“, където червеното и черното се бяха смесили.

Гуендал отвори кутия с барутносив зелен чай, сипа малко от него в чайника и хвърли отгоре няколко кубчета захар. Разказа ми за конференцията, на която бил в Орландо, Флорида.

– Рецепционистката беше облечена като Доналд Дък – каза, добавяйки попарения джоджен. – Мислех, че халюцинирам. Единственият достъп до интернет беше във видеоаркадата и единственият вестник, който можах да намеря, беше „Дисни Джърнъл“. Цяла вселена, създадена за петгодишни.

Аз му разказах за първото си пътуване до Париж, за най-добрата си приятелка, непонасяща лактоза и почти вегетарианка. Бяхме отседнали в един съмнителен студентски хотел в Пети район. Единственото ни огромно легло имаше дупка в средата и водата в чешмата течеше ръждивокафява.

– Едно магаре сдъвка кашмирения ми пуловер пред „Нотър Дам“.

– Какво си яла? – запита Гуендал, без съмнение опитвайки се да си представи Париж прочистен от мляко и месо.

– Цели кофи сорбет\* от манго.

От много време в главата ми вървеше паралелен

\* Sorbet произлиза от арабски език и означава ледено-плодова смес. – Б. р.



разговор. *Ние почти не се познаваме. Може би трябва да изчакаме.* Чувах гласа на баба си. *Ако го харесваш, отпрати го.* Звучеше толкова глупаво, че без малко да поклатя глава. Внезапно разбрах притеснението на всеки мъж, когото бях изоставяла след сеанс на яростно гримиране на задната седалка на някое такси. Има нещо в свободата, с която европейците боравят със секса, чувстваш го в начина, по който се изучават взаимно в метрото, в начина, по който двойките се целуват на тротоара – просто е толкова... *нормално.* Ако си тръгнеш сега, той нямаше да си помисли, че съм мило момиче, *момиче за женене* (отново фраза, която баба ми би използвала). Щеше да си помисли, че съм момиче, което не може да вземе онова, което наистина иска. И щеше да бъде прав. Погледнах през прозореца към малкия вътрешен двор. Разходката из непознатите улици ме беше разстроила. Нямах истинска представа къде се намирам. Чувствах се така, сякаш са ми дали някакъв дипломатически имунитет. Не разбирах правилата; как тогава бих могла да ги следвам?

Малките чаши със златен ръб се появиха незначайно откъде. В Париж, както скоро щях да науча, е въпрос на голяма изобретателност да знаеш как да си подреждаш вещите. Нещата се напъхват на най-странни места. Той сипа чая може би от две-три педи височина над чашата, изкарвайки сладки димящи мехурчета на повърхността.

Както невинно забеляза, не беше направил резервация за вечеря.

\* \* \*



След няколко часа дъждът беше спрял и аз се намерих на един сгъваем стол до кухненската маса с една от тениските на Гуендал, рошава и непоносимо гладна.

В хладилника нямаше нищо друго освен кисело мляко, бурканче конфитюр от малини, два моркова, половин глава лук, пакет с нещо, което приличаше на нарязан бекон, и тиган, покрит с чиния. Беше един от онези тигани за 99 цента с пластмасова дръжка и цвеля в кафяво и жълто, приятно изрисувани отстрани.

Той обърна тигана, поразгърси го и от съдинката за 99 цента изпадна десерт, достоен за Луи XIV, прекрасно оформена кайсиева шарлота, всяка бишкотка от нея стоеше настръхнала, задържана само от слой сметана и набодена с резенчета плодове. Винаги ли се приготвя така за посетителките? Изглеждаше точно противоположното на простак. Със сигурност да готвиш за жена, която почти не познаваш, с шанса, че тя може да се намери гола и гладна в апартамента ти, е по-скоро сладко, отколкото хищническо.

Гуендал сложи огромно парче в чинията ми. Нямахме как да знае защо се усмихвам. Когато бях дете, с майка ми имахме традиция, наречена „закъсняла закуска“. За да не ми позволи зимно време да играя, докато се разболея, всяка година аз трябваше да избира собствения си снежен ден. Тя си вземаше отпуската от работата, двете спяхме до късно, ядохме сладолед за закуска или палачинки за вечеря – всеки път различно. В истинския си живот съм отделяла много време, за да държа нещата си в ред; аз съм маниачка на тема прегледност. Но днес ми изглеждаше като снежен ден... десерт преди вечерята, секс преди ка-



фето. Нещата бяха толкова прекрасно и развеселяващо извънредни.

Изядохме цялата шарлота за петнадесет минути. Бях готова за още. Когато погледнах в хладилника, не видях нищо, просто някакви остатъци. Гуендал обаче видя вечеря. Така трябваше да бъде, с толкова много разминавания в нашите отношения. Слепите ни петна бяха различни. Където единият виждаше зейнала пропаст, другият съзираше възможност.

Той измъкна един морков и половинката лук. Не съм сигурна, че някога съм виждала човек да използва половин глава лук. По-скоро никога не бях виждала някой да пази половин глава лук, която не е използвал. Истинската тайна съставка обаче беше пакетче с *lardons fumés* – тлъсти, подобни на „Лего“ кубчета свинско, силно розови и прошарени с тлъстинка. Той ги сложи в тигана заедно с нарязаните зеленчуци (можеше да измие тигана от шарлотата!) и сместа за съска. Кутия талятели – пастата, наподобяваща птичи гнезда, допълни яденето.

Може би заради секса или бекона – или и двете, – но без съмнение това беше най-хубавото, което някога бях вкусвала.

– Това е смайващо – казах, увивайки талятелите на вилицата. – Трябва да ми дадеш рецептата.

– Няма рецепта – каза той. – Използвам каквото имам. Вкусът винаги е различен.

Нямаше откъде да знам през тази първа влажна вечер в Париж колко много този мъж и неговите несъществуващи рецепти ще променят живота ми.



## Рецепти за съблазняване

### ЧАЙ ОТ ПРЕСЕН ДЖОДЖЕН

#### *Thé a la menthe*

2 ч. л. насипен зелен чай  
1 връзка джоджен (поне 7-8 стръкчета)  
4-5 бучки захар, може и повече  
2 чаши вряла вода и още за изплакване на чая и попарване на джоджена  
семена от пиния за поднасяне  
няколко капки вода от портокалови цветчета (по желание)

Сложете чая на дъното на чайника. Добавете малко вряла вода и разклатете чайника, за да изплакнете чая. Отцедете водата.

Измийте добре джоджена. Хванете го за стъбълцата и като го държите над мивката, сипете малко вряла вода върху листата. Сложете джоджена в чайника заедно с 4-5 бучки захар. Напълнете чайника с 4-5 чаши вряла вода и оставете да кисне 5 минути. Опитайте на вкус – трябва да не е прекалено сладко.

Поръсете малко семена от пиния на дъното на тънка стъклена чаша за чай. Става и с голяма чаша за шотове. Добавете 1-2 капки вода от портокалови цветчета, ако я харесвате, но само малко, тя е много силна.

Както излиза, изливането на чая отвисоко не е глупав номер, за да се впечатли някое момиче. Това вкарва въздух в чая, охлажда го и освобождава сладкоострия аромат на джоджена. Виртуозите нареждат няколко чаши една до друга и сипват, без да спират.

Този чай е съвършеният финал след кускус или тахини (сусамена паста).

2 порции

### „СТУДЕНТСКА“ ШАРЛОТА

#### *Charlotte aux Abricots*

Истинската шарлота е нещо разкошно, прави се с *crème pâtissière*, яйчен крем и бишкоти, напоени с алкохол. И до днес предпочитам студентската версия с прясно сирене или гръцко кисело мляко, и консервирани кайсии направо от супермаркета. Това е по същество проект от приложните изкуства – всичките съставни части, – но трябва да се направи вечерта, преди да го поднесете, за да имат време бишкотите да се напоят и да пуснат сок. Идеална е за закуска, късна закуска или неофициална вечеря с приятели.

25-35 добре изпечени италиански бисквити  
(*savoirdi*) или бишкоти  
3 чаши прясно сирене или гръцко кисело мляко  
825 г консервирани кайсии или круши в гъст сироп

Облепете с целофан страните на малка тенджера или форма за суфле, приблизително 15 см в диаметър.

Подредете бишкотите около страните на съда. Трябва да стоят като войници, рамо до рамо. Можете да ги задържите на място с малко кисело мляко.

Наредете един слой бишкоти на дъното на съда (подрежете ги, за да се хванат добре). Опитайте се да ги направите симетрични, защото те ще бъдат най-



отгоре, когато поднесете шарлотата.

Добавете един слой прясно сирене (около 3/4 чаша) и един слой нарязани кайсии. Най-отгоре сложете един слой бишкоти, притиснете леко и сипете 1/4 чаша сироп от кайсиите.

Продължете с още 2-3 слоя и завършете с бишкоти, а най-отгоре още 1/4 чаша сироп. Налейте още 1/4 чаша сироп около ръба, за да бъдете сигурни, че и външните бишкоти са навлажнени.

Покрийте с целофан и притиснете леко отгоре с чиния, за да се сгъсти сместа. Оставете на студено най-малко 12 часа, за предпочитане цяла нощ.

За да я извадите от формата, сложете чиния върху нея, обърнете и изтръскайте внимателно. Полека махнете целофана, ако е залепнал.

4-6 порции, а може и 2 – за подлудели от секс индивиди, които закусват в шест следобед.

*Съвет: ако бишкотите са се напоили с повече сироп, може да е останало от него на дъното на формата, когато я обърнете. Просто го поийте с хартиена салфетка.*

## ПАСТА А ЛА ГУЕНДАЛ

Чувствам се малко смешно, докато пиша това, защото често пъти го правим с остатъците в хладилника на Гуендал. Ако имате бекон и лук, можете да започвате. Тази проста вечеря възплава много от онава, което харесвам във френската кухня – да се вдъхновиш от наличните съставки, превръщайки скромните парченца засищащо ядене. Винаги държа пакет *lardons* (сланина) в хладилника. Алтернативата е ша-



рен бекон или италианска панчета във фризера, оставена като запас за крайна нужда. Тази рецепта е идеална за зимата. През лятото често слагам чери домати вместо моркови и добавям малко бяло вино.

*3 с. л. зехтин*

*250 г lardons, шарен бекон или ханчета, нарязани на кубчета по 1/2 см*

*2 глави кромид лук, на кубчета*

*2 скилидки чесън, нарязани*

*4 моркова, нарязани на тънко*

*корени от копър, нарязани на едро*

*тиквички, нарязани на кръгчета по 1/2 см*

*кръгове*

*сушени на слънце домати, нарязани*

*500 г таятели или пълнозърнести спагети*

*нарязан магданоз и прясно смлян черен пипер за поднасяне*

Загрейте зехтина в голям тиган. Добавете *lardons*, лука и чесъна. Пържете 2-3 минути, докато *lardons* пуснат мазнината си и лукът стане полупрозрачен. Добавете останалите зеленчуци и разбъркайте. Продължете да бъркате, докато всичко омекне.

Сварете пастата в голяма тенджера с подсолена вода. Отцедете и оставете една чашка от течността. Добавете пастата към соса с малко течност, ако яденето ви се струва сухо. Прибавете нарязания магданоз и щедро поръсете с черен пипер. На всяка цена вземете тенджерата в леглото. Няма нищо по-хубаво като гориво за първа среща.

4 порции, а може би 2, ако имате голям апетит.