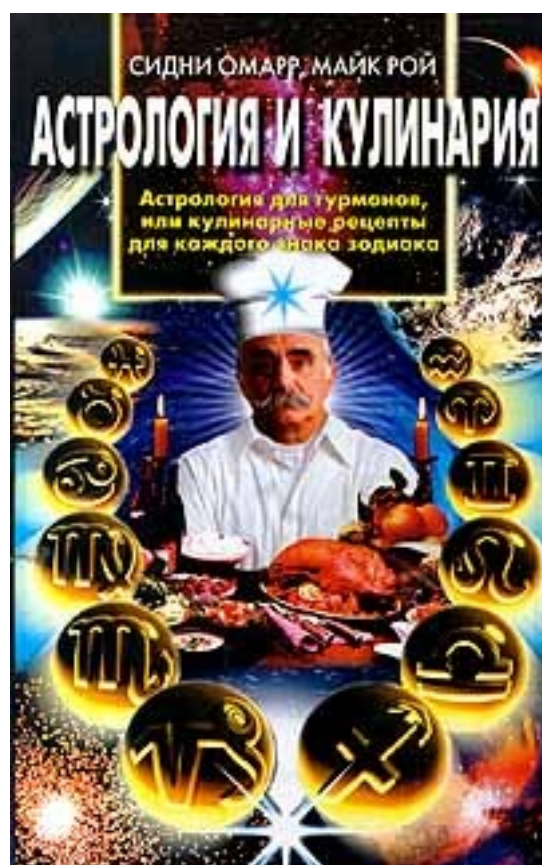




**Майк Рой
Сидни Омарр**

**Астрология и кулинария. Астрология
для гурманов, или Кулинарные
рецепты для каждого знака зодиака**

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=616985

*Астрология и кулинария. Астрология для гурманов, или Кулинарные рецепты для каждого знака зодиака: Центрполиграф; М.; 2000
ISBN 5-227-00680-6*

Аннотация

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 сотрапезника!

Содержание

АЗБУКА АСТРОЛОГИЧЕСКОЙ КУХНИ	4
АСТРОЛОГИЯ И КУЛИНАРИЯ	7
Первый Дом – ОВЕН (21 марта – 19 апреля)	7
Второй Дом – ТЕЛЕЦ (20 апреля – 20 мая)	25
Третий Дом – БЛИЗНЕЦЫ (21 мая – 20 июня)	42
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Сидни Омарр, Майк Рой

Астрология и кулинария. Астрология для гурманов, или Кулинарные рецепты для каждого знака зодиака

АЗБУКА АСТРОЛОГИЧЕСКОЙ КУХНИ

Сидни Омарр о кулинарии и астрологии

Когда Майк Рой появился на свет, Солнце находилось в зодиакальном 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 Адаме, 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.

¹ Бушель – мера объема, составляет примерно 35 дм². (Примеч. ред.)

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 потрясаяще, – 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 телевизионной 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 новизну 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 попросту 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 од ному-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 знаком, 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, зайдет о путешествиях. Марс, планета, определяющая вашу судьбу, соединяется с Юпитером Стрельца, вызывая тягу ко всему новому, неизведанному. Вы первопроходец по натуре, Стрелец же скорее философ, и эта комбинация за столом, где еда выполняет роль связующего звена между вами, может оказаться весьма многообещающей. Внимательно прочтите рекомендации Майка Роя для Стрельцов, кроме тех, что он дает Вам. Тогда вы сумеете превратить самый, казалось бы, обычный день в незабываемый праздник, получив возможность хотя бы мысленно побывать в далеких городах 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 отменным угощением, приготовленным вами собственноручно с помощью астрологии и Майка Роя, могут быть нарушены неожиданными планами Стрельца...

Трапеза в обществе Козерога пробудит в вас здоровые амбиции, что может оказаться весьма полезно для честолюбивых разговоров о продвижении по службе, а позднее уже благотворно отразится на вашем благосостоянии 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 приглашенных есть Рыбы. Они, как и Скорпионы, создают за обеденным столом атмосферу загадочности – по крайней мере, на ваш взгляд.

Наиболее гармоничные отношения за столом складываются у вас с людьми, рожденными под созвездиями Водолея, Близнецов, Льва и Стрельца, а вот с представителями собственного знака может возникнуть конфликт. Проблема заключается в том, как поделить 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. ¹/₈ажайте 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 двойное 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 Эскоффье². До него же одно блюдо просто бессистемно сменялось другим. Подносы с горами 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 Эскоффье.

«Начинать лучше всего с легких закусок», – говорил он, например с икры, паштета или «Киш-Лоррейн»³. 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, призванного 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. Чаше 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.

² Огюст Эскоффье (1846–1935) – известный французский кулинар, шеф-повар гранд-отелей «Савой» и «Карлтон», автор нескольких книг по кулинарии. (Примеч. перев.)

³ «Киш-Лоррейн» – форма, выпеченная из пресного теста и наполненная салатом из овощей или морепродуктов. (Прим. перев.)

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

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
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
1 стакан неразбавленного консоме (концентрированного бульона) из говядины
 $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина (или хереса)
 $\frac{1}{3}$ стакана соевого соуса
1 зубок чеснока (растолочь)
3 столовые ложки сока лимона
2 столовые ложки неочищенного 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 румаки и поставить на ночь в холодильник. Зажаривать 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
2 слегка взбитых яйца
 $\frac{1}{2}$ стакана сливок
 $\frac{1}{2}$ стакана муки
1 стакан сливочного масла
 $\frac{1}{2}$ стакана резаных ядер миндаля
 $\frac{1}{4}$ стакана сока лимона
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 скороду 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 соль
- $\frac{1}{2}$ стакана сливок, разведенных напополам с молоком
- 1 яичный желток
- 2 упаковки мелко нарезанного шпината (свежемороженого)
- 3 столовые ложки размягченного сливочного масла

С каждого помидора срезать верхушку. Сок и семена осторожно выбрать чайной ложкой. Помидоры посолить изнутри. Смешать сливки и яичный желток; добавить мелко наре-

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

¹/₂ стакана сахара
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 яйца
2 чайные ложки специй
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца
1 столовая ложка лука, пропущенного через мясорубку
1 банка оливок, фаршированных красным перцем мука
2–3 столовые ложки сливочного масла
 $\frac{1}{2}$ стакана молока
2 стакана сметаны
1 стакан натертого твердого сыра чеддер
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли или по вкусу
немного острого соуса к мясным 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 $1\frac{3}{4}$ стакана сваренной цветной капусты
2 упаковки свежемороженой овощной смеси из моркови и зеленого горошка, которую следует отварить, или примерно 4 стакана консервированных овощей
 $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны
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 столовая ложка пекарского порошка
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки пищевой соды
1 чайная ложка соли
1 стакан сметаны
 $\frac{1}{4}$ 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
 $\frac{3}{4}$ стакана сахара
2 столовые ложки муки
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки мускатного ореха
1 чайная ложка корицы
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли сырное тесто
1 столовая ложка сока лимона
1 столовая ложка сливочного масла или маргарина

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 образо-

вали 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 $\frac{1}{2}$ стакана просеянной муки
- 1 чайная ложка соли
- $\frac{3}{4}$ стакана кулинарного жира, добавляемого в тесто для рассыпчатости
- $\frac{1}{2}$ стакана сыра чеддер, натертого на мелкой терке
- 4–6 столовых ложек талой ледяной воды

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

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

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

В настоящее время блюда из креветок прочно вошли в нашу жизнь. Одно из них называют «скампи», и я хочу предложить вашему вниманию рецепт его приготовления. 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 порезанного лука-резанца
- 3 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалотта
- 2 столовые ложки белого вина
- 4 чайные ложки взбитых сливок (без сахара)
- 1 чайная ложка мясной приправы для овощных блюд «Акцент»
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки острого соуса к мясным блюдам «Табаско»
- $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ стакана мелко порезанной вареной ветчины
 $\frac{1}{2}$ стакана порезанных фаршированных оливок
 $\frac{1}{4}$ стакана мелко порезанного лука
4 яйца
2 $\frac{1}{2}$ стакана молока
1 чайная ложка соли
 $\frac{1}{2}$ 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 ($\frac{1}{2}$ 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
1 банка ассорти из лука
900 г или 2 упаковки свежемороженой спаржи
3 столовые ложки дробленых
ядер грецкого ореха
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
3 яичных белка
 $\frac{1}{4}$ стакана плюс 2 столовые ложки неочищенного сахара
10 фиников без косточки, порезанные
 $\frac{1}{4}$ стакана чищенных грецких орехов или миндаля

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 – Кэрол 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 непривередлив и предпочитает мясо и картошку: просто, незамысловато, практично. И все-таки, Телец, будь вы мужчиной или женщиной, не забывайте, что ваша планета – романтическая Венера. 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 ходить 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 пытаетесь 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 действо. 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; он или она способны 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 магнетизм. 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 Плутон, 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 личностные 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 *ж* *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 останетесь.

Один из самых знаменитых в мире владельцев ресторана тоже был рожден под вашим знаком. Это Туте 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 расплыться 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. ¹/8ерен, 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 «приземленность» 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 разнообраз-

ных 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 рестораны с хорошей кухней, а нередко и являетесь их *владельцами*. Вам нравятся, 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 блестящих 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 пона-творить 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
6 кружков помидора
10 больших грибов, порезанных тонкими ломтиками
2 цуккини, порезанные тонкими ломтиками
соль
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
2 столовые ложки лимонного сока
1 столовая ложка винного уксуса
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого перца
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого майорана

Примечание. Используя данную заправку для других салатов, необходимо добавить соль по вкусу; можно также добавить чеснок. Украсьте 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 прийти к нему по вкусу.

БРАГОЛЕ

(6 порций)

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

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. Закрыть 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 варились 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
2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки
2 столовые ложки перьев зеленого лука
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки сока лимона
1 столовая ложка мелко нарубленных листьев сельдерея
1 чайная ложка травы (майорана, тимьяна, базилика, розмарина, или
можно использовать смесь из нескольких трав)

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 травяного 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)
2 столовые ложки кондитерского сахара
3 столовые ложки темного рома или холодного, крепкого кофе
 $\frac{1}{8}$ чайной ложки соли
1 яйцо, разделенное на желток и белок плюс
1 яичный белок
1 стакан взбитых сливок
 $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ стакана французской заправки (см. рецепт для Пятого Дома)
3 моркови, натертые на крупной терке
1 небольшой плод авокадо
 $\frac{1}{2}$ стакана зеленых фаршированных оливок, порезанных
 $\frac{1}{2}$ стакана покрошенного 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
1 стакан взбитых сливок
2 столовые ложки готовой горчицы
1 столовая ложка свежего сока лимона
5 столовых ложек сливочного масла
 $\frac{1}{2}$ стакана консервированных молодых грибов, откинутых на дуршлаг
2 столовые ложки сухого хереса или сухого белого вина
6 отбивных из выкормленного молоком теленка (каждая толщиной в 1 см)
соль и перец
 $\frac{1}{2}$ стакана муки
2 столовые ложки растительного масла
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 столовые 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 соль
 $\frac{1}{3}$ стакана сливочного масла или маргарина

- 1 $\frac{1}{2}$ стакана ананаса, порезанного кусочками
- 1 яблоко, нарезанное кубиками
- 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
- $\frac{1}{2}$ стакана кукурузной муки грубого помола
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка сахара
- 3 яичных желтка, слегка взбитые
- 3 столовые ложки сливочного масла
- 1 стакан домашнего сыра
- 3 яичных белка
- топленое масло

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

- 1 стакан слегка размягченного ванильного мороженого
- 2 стакана красной кислой вишни
- $\frac{1}{2}$ стакана сахара
- 3 $\frac{1}{2}$ столовой ложки кукурузного крахмала
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли
- 10–12 капель красного пищевого красителя
- 6 капель миндального экстракта
- 1 столовая ложка жареного дробленого миндаля
- $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ стакана оливкового или салатного растительного масла
2 столовые ложки уксуса
1 зубок чеснока, разрезанный пополам
1 чайная ложка сухой горчицы
1 чайная ложка соли
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца
соус айоли
1 стакан оливок, фаршированных красным стручковым перцем
по 1 упаковке каждого вида овощей: свежемороженая итальянская
зеленая фасоль, зеленая фасоль по-французски, зеленый горошек, побеги
спаржи – сварить и откинуть на дуршлаг
1 большой огурец, порезанный тонкими ломтиками

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
1 стакан оливкового масла
2 яичных желтка
соль и перец по вкусу

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

Перемешать сметану с эстрагоном, тимьяном, молотым чесноком, паприкой и солью. Куски курицы обмакнуть в сметанную смесь, а затем тщательно обвалять в размолотых кукурузных хлопьях. В форме для выпечки распустить масло. Уложить курицу кожей 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
- $\frac{2}{3}$ стакана дробленого и обжаренного фундука
- $\frac{1}{2}$ стакана нарезанного лука
- $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла или маргарина
- по $\frac{1}{2}$ чайной ложки листьев эстрагона и соли
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца
- 2 столовые ложки лимонного сока

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
3 столовые ложки лука, натертого на терке
1 чайная ложки соли
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки свежемолотого перца
2 стакана домашнего сыра
1 стакан сметаны
 $1\frac{1}{4}$ стакана измельченного сыра чеддер
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
 $\frac{1}{2}$ столовой ложки растопленного сливочного масла или маргарина
 $\frac{1}{2}$ столовой ложки сока лимона
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

- $\frac{1}{2}$ стакана сахара
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала
- щепотка соли
- щепотка корицы
- $\frac{3}{4}$ стакана кипятка
- 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина
- 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры
- $\frac{1}{4}$ стакана апельсинового сока
- 1 столовая ложка лимонного сока

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 обыкновение 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 хлопочете на кухне, вашим гостям не пришлось бы томиться в ожидании.

Там, где Телец флегматичен, медлителен и рассудителен, вы проворны, сообразительны и разговорчивы. 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 измениться 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 дове-

рие, 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. Проглистайте 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 особую 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 происходит вокруг вас. Вы также склонны анализировать черты характера и личные качества гостей, своих соседей по столу, а также (если вы сами гость) хозяина, 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 расслаиваться. 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 расспрашивают 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 подготовки разнообразных приспособлений и кухонной утвари является для вас такой же необходимостью, какой для знаков Воды (Рака, Скорпиона, Рыб) является коктейль, предваряющий обед.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.