

Франуженки не снят в одиночестве

СЕКРЕТЫ ЛЕГЕНДАРНОГО ФРАНЦУЗСКОГО ШАРМА



«Откройте в себе
франуженку!»
- Glamour -

ДЖЕЙМИ КЭТ КАЛЛАН

Джейми Кэт Каллан

Француженки не спят в одиночестве

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6658089

Француженки не спят в одиночестве / Джейми Кэт Каллан: Эксмо; Москва; 2014

ISBN 978-5-699-68597-4

Аннотация

Знаете ли вы, что француженки не ходят на свидания? Пока американки вычисляют, на каком свидании пригласить кавалера домой, а русские девушки не выпускают из рук телефон, чтобы не пропустить сообщение от бойфренда, француженки занимаются своими делами, а вокруг них всегда вьются поклонники. Впервые все секреты необыкновенного шарма самых сексуальных женщин мира! Как научиться флиртовать по-французски? Как француженки с помощью одной детали гардероба создают стильные образы? Почему, даже имея небольшой опыт в любви, они так сексуальны? Какой главный секрет успешных отношений знают только француженки? Откройте в себе француженку, где бы вы ни родились!

Содержание

Книги серии «Психология. М & Ж»	5
Вступление	7
Глава 1	13
Любовь – не работа	14
Синдром усталости от свиданий	15
Почему мы не можем быть просто друзьями (с привилегиями)?	16
Эй, но вы же навсегда останетесь друзьями!	17
Инь и ян свиданий	18
А теперь посмотрим на француженку...	19
Искусство званых ужинов	20
Un Petit Subterfuge[4]	21
Импровизированный званый ужин	22
А вначале было... шампанское	23
И это сексуально...	25
Ты – не главная	26
«Ох, сколько трудов!» – скажешь ты	27
Гулять – так гулять	28
Обмен телефонными номерами	29
Кулинарные радости	30
Глава 2	32
Список покупок француза	33
Как соблазняют французы	34
Искусство entrée	36
Простое блюдо, которое сделает вашего мужчину счастливым	38
Летние празднества	40
Ужин в честь дня рождения	41
Для повседневной joie de vivre[20]	45
Головокружительный десерт	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Джейми Кэт Каллан

Француженки не спят в одиночестве

Jamie Cat Callan

French Women Don't Sleep Alone: Pleasurable Secrets to Finding Love

Copyright © 2009 by Jamie Cat Callan

© Мельник Э., перевод на русский язык, 2014

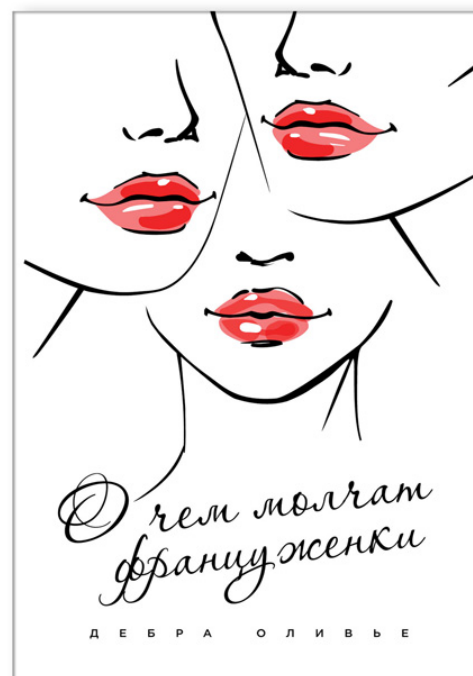
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

* * *

*Тайна француженки заключается в том, что ее мужчина
знает: он может потерять эту женщину в любое мгновение.*

*Посвящается Томпсону
С любовью*

Книги серии «Психология. М & Ж»



«Французенки не спят в одиночестве»

Впервые все секреты необыкновенного шарма самых сексуальных женщин мира! Как научиться флиртовать по-французски? Как французенки с помощью одной детали гардероба создают стильные образы? Почему, даже имея небольшой опыт в любви, они так сексуальны? Какой главный секрет успешных отношений знают только французенки?

Откройте в себе француженку, где бы вы ни родились!

«О-ля-ля! Французские секреты великолепной внешности»

Как найти свой неповторимый образ и стиль. Как подобрать нижнее белье, чтобы чувствовать себя сексуальной. Как подчеркнуть красоту правильным макияжем. Как создать магию с помощью идеального парфюма. Как остаться великолепной в любом возрасте. Эти и другие секреты самых желанных женщин планеты в новой книге автора бестселлера «Француженки не спят в одиночестве» Джейми Кэт Каллан.

«Бонжур, Счастье! Французские секреты красивой жизни»

Впервые самые обворожительные женщины мира поделятся секретами красивой жизни: как найти свой источник радости и вдохновения; как покупать меньше, но с гораздо большим толком; как выглядеть на миллион за несколько евро; как флиртовать по-французски (с намерением и просто так) и как радоваться жизни каждый день.

Вторая книга Джейми Кэт Каллан, автора супербестселлера «Француженки не спят в одиночестве».

«О чем молчат француженки»

Журналистка из Лос-Анджелеса Дебра Оливье вышла замуж за француза и прожила во Франции 10 лет. Она утверждает: француженки действительно знают о мужчинах, любви и сексе нечто такое, чего не знают остальные женщины. В своем бестселлере «О чем молчат француженки» Дебра развенчивает много мифов и раскрывает много секретов самых соблазнительных женщин мира.

Вступление

Моя бабушка была француженкой.

За все годы, пока я росла, у меня ни разу не возникло ощущения, что я ее по-настоящему понимаю. Долгое время я даже была убеждена, что не нравлюсь ей. Она казалась мне довольно холодной и уж точно слегка высокомерной. Но я не только восхищалась ею, я ее просто обожала! Однако мне нередко случалось завидовать подругам, у которых были обыкновенные седовласые бабушки: они носили цветастые домашние платья, пекли сахарное печенье, целовали своих внуков в щечки и обнимали их, прижимая к своей мягкой груди, пока те не принимались визжать и вырываться.

Моя бабушка-француженка ничего подобного не делала. Она была высокой, стройной и элегантной. Каждое второе воскресенье она приезжала к нам в гости, в Стэмфорд, штат Коннектикут, в невероятно сверкающем черном «Бьюике», принадлежавшем моему деду. За рулем всегда был дедушка: бабушка так и не научилась водить машину, но ей удавалось всякий раз найти «шофера», готового сколько угодно катать ее по городу. Предстоящий бабушкин визит приводил меня в волнение. Я знала, что она станет разглядывать меня, расспрашивать об уроках танцев, велит расправить плечи и тщательно изучит мою одежду. К ее приезду мне всегда хотелось принарядиться. Я подбегала к машине, открывала пассажирскую дверцу и, даже не давая ей выйти, спрашивала, есть ли у нее для меня конфета. Этому я научилась, глядя на свою лучшую подружку и ее бабушку.

Однако у моей бабушки конфет никогда не оказывалось. Вместо этого она со щелчком раскрывала свой миниатюрный кожаный ридикюль и протягивала мне черную лакированную пастилку от кашля. Я принимала ее так, словно это было самое восхитительное и вкусное лакомство на всем белом свете, и благодарила бабушку. Тогда она наконец выставляла из машины на мостовую свои обтянутые чулками ноги, выходила и церемонно целовала меня в обе щеки.

Волосы у нее были темные, пока она не стала красить их в серебристый блонд. Ноги – длинные, стройные, красивой формы, на них – гладкие чулки и туфли на высоком каблучке. На шее у нее всегда красовался пестрый шарфик, а волосы были неизменно идеально уложены – ведь каждую субботу она проводила в салоне красоты. Ах да, еще легкий макияж, на губах помада.

Ей нравился персиковый цвет. Не розовый – тут она была весьма разборчива. Непременно персиковый!

В сумочке всегда лежал шелковый платочек, а туфли были в тон сумочке, хотя никогда не составляли с ней идеальную пару – что вы, бабушка ни за что не пошла бы на столь очевидный шаг! Она никогда не улыбалась до ушей, никогда не хохотала до самозабвения. Она редко обнимала меня, зато у нее была идеальная осанка.

Каждый ее приезд производил суматоху в нашем семействе. Бабушка говорила с легким акцентом, и слово «лук» выходило у нее похожим на «люк». Она была великолепной поварихой и научила меня готовить яблочный тарт-татен (ах, как я теперь жалею о том, что не записала ее рецепт!).

При доме бабушки и дедушки в Девоне (Коннектикут) был небольшой сад, где они выращивали репу, свеклу, зеленую фасоль, тыквы, кукурузу, цукини и помидоры и консервировали их в банках на зиму. А еще в саду росло персиковое дерево, из плодов которого бабушка варила варенье и делала начинку для пирогов. Когда нам случалось обедать в их доме, все было невероятно свежим и вкусным.

Сама того не понимая, я росла под ненавязчивой опекой моей таинственной бабушки-француженки, и на моих глазах раскрывались все секреты, которыми женщины Франции пользуются многие столетия, поддерживая в своих мужчинах интерес и заставляя их непрестанно восхищаться ими. Время от времени между ней и дедушкой вспыхивали пыльные ссоры. Когда я впервые стала свидетельницей их перепалки, меня это ужасно расстроило. Я видела, как дедушка вопил, а бабушка молча кипела яростью и вымещала свой гнев, вымешивая тесто для пирога – тиская его и переворачивая, раскатывая и с размаху шлепая о стол, – чтобы приготовить в конце концов изумительный яблочный тарт¹. Их ссоры могли длиться часами, а то и сутками, но всегда заканчивались одинаково: ночным шепотом за закрытой дверью спальни. А наутро моя бабушка возвращалась из местного магазина в новой шляпке. Мне не потребовалось много времени, чтобы понять, что эти их ссоры были не обыкновенными размолвками, но сложным и чувственным танцем. Я видела, что **для француженки важнее быть собой, чем ладить с партнером**, и что порой приготовление вкусного пирога лучше непосредственного общения.

В молодости бабушка была певицей, танцовщицей, шила театральные костюмы. С французской стороны в нашем роду были художники, музыканты, танцовщики, певцы и даже один мастер-кукольщик. В 1920-х годах мой дедушка руководил семейной театральной труппой, которая разъезжала с выступлениями по всей Новой Англии. Бабушка пела и играла на скрипке; моя мать с локонами, завитыми в стиле Ширли Темпл, танцевала и читала стихи (однажды даже выступала в программе Children's Radio Hours в Нью-Йорке), а дядя играл на ударных. Все это происходило во времена Великой депрессии, на закате эпохи водевиля.

Я росла, слушая эти истории, и мне тоже хотелось носить локоны, как у Ширли Темпл. Когда я была маленькой, бабушка завивала мне волосы, используя вместо папильоток полоски ткани, оторванные от старых простыней. Я терпеливо сидела, пока ее пальцы перебирали мои свежeweымытые волосы, чтобы в понедельник пойти в школу с крутыми «кудряшками», как она их называла. Я смотрела на ее отражение в зеркале (бабушка сидела позади меня, ее красивое лицо выражало глубокую сосредоточенность) и думала, что хочу быть такой же, как она, но понимала, что это невозможно. На самом деле я была совершенно на нее не похожа. Она оставалась для меня неведомой страной, неизменной тайной.

В конце шестого класса мы должны были сообщить преподавателям, какой иностранный язык будем изучать в следующем году в средней школе. Конечно, я хотела учить французский! Я всегда пыталась разговаривать на ломаном французском со своей подружкой Джоанной. Бывало, мы шли с ней в торговый центр и прогуливались по рядам, притворяясь, что мы не американки и нас приводят в совершенную растерянность написанные по-английски ярлычки на товарах – мол, как вы там говорите? *Кукурузные хлопья «Келлогг»*? Мы от души хохотали и пересыпали свою речь громкими восклицаниями «о-ла-ла, мон дье!». Это было замечательно весело и приятно, но, конечно, никого не могло обмануть: хозяин магазина говорил нам, что если мы ничего не собираемся покупать, то должны уйти. Оглядываясь назад, я понимаю, что наше желание болтать по-французски было больше связано с фантазией, в которой мы казались себе соблазнительными, прекрасными и таинственными, чем с действительным стремлением выучить язык. Честно говоря, в школе французский мне никак не давался, хотя я и учила его до самого выпускного класса.

Летом перед началом последнего года учебы в средней школе я прочла статью в *Mademoiselle Magazine* о правах женщин и их освобождении. Наступила эпоха 1970-х, и все изменилось. Я ходила в школу в драных джинсах и армейской куртке, сплошь облепленной протестными значками. Однажды я загнала бабушку в угол (она сидела на диване) и

¹ Тарт (фр. tarte) – типичный для французской кухни открытый пирог из особого песочного теста, замешиваемого, как правило, без добавления соли или сахара. Может быть десертным или основным блюдом.

заявила, что не следует позволять бабушке «повелевать ею и эксплуатировать ее». Как же она не понимает, что он ее угнетает! Почему это она должна в основном готовить еду и мыть посуду? Почему она должна закручивать в стеклянные банки все эти овощи?

– Ведь мы делаем это вместе, – ответила бабушка.

Но я не сдавалась.

– Зачем тебе нужно постоянно ходить в салон красоты и принаряжаться? Дедушка же не тратит столько времени, стараясь быть красивым ради тебя. Почему ты всегда носишь юбки, платья, чулки и высокие каблуки?

Бабушка только улыбнулась. Выслушивая меня, она поигрывала своим жемчужным ожерельем, а потом попросила маму приготовить чай. Так она дала мне понять, что не хочет продолжать этот разговор, и тема была закрыта.

Такая реакция лишь прибавила ей таинственности в моих глазах, и я окончательно перестала понимать французов.

Окончив колледж, я поехала во Францию. Мне был 21 год, и я думала: «Вот теперь-то уж точно до всего докопаюсь...» Я прошла собеседование в парижском ателье по дизайну одежды и неплохо написала диктант (это была британская компания, где все говорили по-английски). А потом уселась за компьютер, чтобы перепечатать свои заметки, и обнаружила, что европейская клавиатура отличается и от американской, и от английской: А и Q поменялись местами, кнопка Enter оказалась на другом месте, а Z находилась там, где положено быть W! Но я не собиралась отступать и пошла на курсы французского языка в Alliance Française. Потом сняла квартиру в мансарде на бульваре Сен-Мишель – вместе с Морин Риардон, девушкой из Англии, с которой мы познакомились на теплоходе, пока плыли из Дувра в Кале. Я влюбилась, потом разлюбила. Каждое утро я гуляла по Люксембургскому саду, коверкала французскую речь и по-прежнему оставалась во Франции посторонней, туристкой. К февралю в Париже стало холодно и дождливо. Я слегла с гриппом. У меня кончились деньги, мне пришлось приплясывать у дверей офиса American Express, дожидаясь, пока придет срочно высланный родителями денежный перевод.

А потом я уехала в Лондон, сбежав в уютную атмосферу английского языка.

Годы шли. Я не раз побывала во Франции, но сама эта страна, и в особенности француженки, по-прежнему были для меня загадкой. После смерти бабушки и мамы у меня осталось множество вопросов, касавшихся культуры, языка, истории, и самый главный из них – как сохранить хоть частичку наследия моих французских предков в такой большой стране, как США. А еще меня волновали многочисленные проблемы любви и брака. Да, и у мамы, и у бабушки была бурная и страстная семейная жизнь, но то, каким образом они ухитрились постоянно восхищать своих мужей и оставаться в центре их внимания, было выше моего понимания. Я знала, что дело отнюдь не только в том, чтобы быть «милой» и давать своему мужчине именно то, чего он хочет. Больше того, во время похорон мамы мой отец поднялся и неожиданно спел в ее честь старую песню «Спасибо за воспоминания», где были такие слова: «Может быть, ты и выводила меня из себя, зато с тобой мне никогда не было скучно».

Я была в разводе и недавно снова вышла замуж, поэтому меня особенно интересует то, с помощью каких секретов француженки не дают любви угаснуть и придают ей привкус вечной интриги. Кроме того, есть множество тем, связанных с романтикой, сексом и браком, которые мы так и не успели обсудить с мамой и бабушкой. Поэтому я решила отправиться во Францию, поговорить там с разными женщинами, а потом написать эту книгу, чтобы мои подруги-американки извлекли пользу из того, чему нас всех могут научить француженки.

Однако, несмотря на шапочное знакомство с аудиокурсом французского языка Пимслера (между нами говоря, это просто замечательная система!), мне была необходима помощь в переводе тонкостей, связанных с женским бельем и будуарными откровениями.

Поэтому я нуждалась в ком-то, кто был бы хорошо знаком с несколькими француженками и открыл бы передо мной двери их домов.

Итак, знакомьтесь: моя близкая подруга Джессика Ли, редактор издательства *New American Paintings*, блестящая личность и красивая женщина: обворожительно игрива и дружелюбна, умеет правильно одеваться, точно знает, в каком салоне нужно подправлять брови и как спланировать идеальный званый ужин. Джессика то и дело курсирует между Бостоном и Кембриджем. В качестве редактора ей приходится путешествовать по художественным ярмаркам всего мира – Базель, Майами, Сан-Франциско, Чикаго и, разумеется, вся Европа.

Моя подруга получила прекрасное образование, окончила Барнард, и ее французский безупречен. Ей около 35 лет, и она ни разу не была замужем – настоящая любительница приключений!

Джессика согласилась поехать со мной во Францию. Она была моей переводчицей, моим послом, моим пропуском в страну французов. Нас обеих изменили уроки, усвоенные в общении с женщинами, у которых мы брали интервью.

Уезжая из Франции в Италию, Джессика познакомилась в аэропорту с красивым французом. Они сидели рядом в автобусе, подвозившем пассажиров к самолету. Вдохновленная беседами с француженками, Джессика принялась болтать с Нельсоном – и между ними проскочила искра. Прежде чем расстаться, они обменялись адресами и переписываются до сих пор; в этой книге даже есть один рецепт, подаренный Нельсоном. А потом другой мужчина – наполовину британец, наполовину итальянец – настоял на том, чтобы помочь ей управиться с багажом, и сопровождал ее до самой Флоренции. Наконец, возвращаясь в Америку, она провела около шести часов на пересадке в Лондоне. Джессике нужно было добраться из аэропорта Гэтвик на вокзал Виктория, где она планировала встретиться со своим приятелем Карло и выпить с ним по рюмочке. Ради этой встречи она сменила свои обычные джинсы на юбку и высокие сапожки (очень французский ансамбль). Стоя у автомата по продаже билетов и пытаясь разобраться, какой билет ей купить (номер зоны, день, неделя и т. д.), она обратилась за помощью к какой-то женщине. Пока Джессика слушала объяснения, к ней подошел мужчина и спросил: «Вам нужна помощь?» На вид он был вылитый Хью Джекман – статный, элегантный и очень красивый.

Сама Джессика рассказывает об этом так...

Он подошел, просто подхватил одну из двух моих сумок и двинулся к эскалатору. Мне стало немного неловко, ведь я уже попросила блондинку, которая помогала мне с билетом, проводить меня до поезда. Она ступила на эскалатор, за ней я, потом еще несколько человек, а за ними тот мужчина с моей сумкой... и вот я стою, вертя головой вперед-назад, не зная, кого из них выбрать! Но, в конце концов, у него была моя сумка, и потом, когда подошел поезд, та женщина двинулась в одну сторону, а он в другую, и я подумала: «Ну, все-таки он такой красивый мужчина, и кроме того, моя сумка у него...» – в общем, я пошла за ним. Мы болтали и смеялись, а когда поезд подошел к его станции, он попросил у меня адрес электронной почты. Вуаля!

Ах да, каждый раз, когда случалось подобное, я была одета в один и тот же ансамбль: топ + юбка + сапоги. Думаю, он гарантированно помогает найти мужчину, который разберется с багажом!

Вернувшись в Америку, Джессика получила от нашего героя такое письмо:

...Было чудесно познакомиться с вами сегодня в поезде, пусть даже наше знакомство оказалось недолгим. Как жаль, что вы были здесь только проездом! Я бы с удовольствием пообщался с вами подольше. Хотя и чувствую себя немного виноватым перед женщиной, которая с такой охотой помогала вам, – я смел ее с пути, как паровой каток! Думаю, это закон природы: ничто не может стоять между мужчиной и очень красивой женщиной, нуждающейся в помощи.

Кстати, в комбинации юбки и сапожек действительно что-то есть, особенно когда путешествуешь. В этом сочетании – вся суть подхода француженок. Благодаря своим «полевым исследованиям» мы выяснили: если женщина в юбке, это почти всегда вдохновляет мужчину придерживать перед ней дверь, помогать с багажом, улыбаться и вступать в разговор.

А что же я – замужняя женщина? О, я вернулась домой к мужу с чемоданом, полным нового белья и кулинарных рецептов, с более глубоким пониманием природы любви и, конечно, с множеством заметок, фотографий, интервью и аудиозаписей – материалов для книги «Француженки не спят в одиночестве».

Женщины, с которыми я разговаривала, раскрывали мне не только секреты любви и хорошей кухни: они снабдили меня ключом, который помог открыть дверь к моему собственному прошлому и нашим взаимоотношениям с бабушкой, и за это я буду им вечно благодарна.

Тот, кто говорит, что французы недружелюбны, просто их не знает. Я обнаружила, что они необыкновенно дружелюбны, впечатлительны и великодушны. Так было повсюду: в Париже, где нас принимала Сильвия, по всей Бургундии, в Безансоне (там мы с Джессикой останавливались в семье Мари-Жоэль) и на севере Франции, в Лилле и Морбекю. Мы устраивали «вечеринки для француженок» в ресторанах, клубах и частных домах. Мы задавали вопросы мужчинам и женщинам на улицах, в кафе и барах. Мы встречались с каждым, кто был готов поведать нам секреты того, как француженки ищут, находят и сохраняют любовь. Мы фотографировали и делали аудиозаписи бесед с женщинами в возрасте от 18 до 80 лет – с представительницами всех социально-экономических категорий, с горожанками и деревенскими жительницами, с простыми рабочими и специалистами, получившими университетское образование. Мы беседовали и с американками, которые уже давно живут во Франции, и с француженками, ныне живущими в Америке.

Благодаря всем этим встречам рождалось единое целое, ставшее впоследствии моей книгой.

Честно говоря, многое мне было и так понятно на интуитивном уровне – например, сверхъестественная способность француженок сохранять вокруг себя ореол тайны, их врожденное кокетство, чувство осмотрительности, когда речь идет о любви.

Но были и такие вещи, о которых я ничего не знала, пока не поехала во Францию, чтобы собирать материал для этой книги. Во время всех этих встреч у меня возникало ощущение, что мне возвращают частицу моей собственной истории, которая всегда была внутри меня, но каким-то образом оказалась не на своем месте. Этот опыт помог мне открыть в себе француженку.

Теперь я убеждена, что любая женщина способна открыть в себе свое собственное французское «я»: элегантную, осмотрительную, сексуальную, таинственную, харизматичную и очаровательную версию себя самой.

Обрати внимание, это *идеализированная* Француженка. Разумеется, любая француженка – самостоятельная личность, и все они разные.

Ах да, и еще, пожалуйста, учти, что я по уши влюблена во всех француженок! То, что представлено здесь, это составной образ, сплав, цель которого – вдохновить женщин и помочь им создать свою версию «Идеальной Француженки».

Когда я говорю, что нам не помешало бы усвоить стиль поведения француженок в том, что касается любви, это не значит, что мы должны перенестись назад в 1950-е, дружно отказаться от своих карьер, личных прав и засесть по домам, занявшись домашним хозяйством. Я просто говорю о том, что нам стоило бы позаимствовать некоторые замечательные привычки, помогающие француженкам, и внедрить их в нашу жизнь.

Считай образ француженки, описанный в этой книге, метафорой такого стиля жизни, который может помочь нам сделать свою любовную историю более волнующей, сексуальной, романтической, впечатляющей, дразнящей, могущественной и – да, более *удовлетворительной*. Возьми из этого образа любые черты, какие пожелаешь, и сделай их своими собственными. Возможно, тебе тоже удастся обнаружить, что в душе ты немного француженка.

Глава 1

Француженки не ходят на свидания

Великое Американское Свидание

С тех самых пор, как ты была маленькой девочкой, наблюдавшей, как твоя старшая сестра укладывала волосы перед свиданием, ждала у подножия лестницы, пока прозвенит дверной звонок и появится ее спутник, – ты только и мечтала об этом моменте. Для тебя это первое свидание – знак взросления. Ты вступаешь в жизнь как обычная девчонка: играешь в футбол, разбиваешь коленки, жадно поедаетшь пиццу по дороге в музыкальную школу. А потом однажды внезапно исчезаешь за дверями своей спальни и так же внезапно появляешься: и вот ты больше не маленькая девочка, теперь ты стала... принцессой! Ты вдруг становишься взрослой, носишь платья от Chloe, сумочку от Prada и туфельки на высоком каблуке от Manolo Blahnik. Твоя прическа великолепна. Ты подкрашиваешь губы вишневым блеском, а глаза – черной подводкой. А что же тот парень, предмет твоих грез? Он тоже внезапно стал взрослым. Он больше не соседский мальчишка, а сказочный Прекрасный Принц.

А что сказать о самом свидании?

Ну, если уж на то пошло, оно было не таким уж и волшебным... Очень может быть, что в результате ты напилась и тебя тошнило на соседской лужайке, Прекрасный Принц куда-то смылся, а все твое чудесное платьице оказалось в непонятных пятнах.

Но, несмотря на это, фантазия о свидании тебя не покидает.

Сколько бы тебе ни было лет, ты по-прежнему веришь: если ждать достаточно долго, или стараться еще усерднее, или зарегистрироваться на лучшем сайте онлайн-знакомств, или поехать на «правильный» курорт для одиночек – ты непременно обрешь свои идеальные отношения.

Любовь – не работа

Итак, ты закатываешь рукава и всерьез принимаешься за работу. Ты проводишь исследования, читаешь книги, ходишь на семинары и вечера знакомств. Ты ставишь перед собой задачу, устанавливаешь для себя дедлайн. Ты говоришь себе, что должна непременно выйти замуж к 30 годам или просто раздобыть себе бойфренда до наступления Нового года. Ты применяешь правило больших чисел и просишь дюжину своих друзей, чтобы каждый из них познакомил тебя с тремя симпатичными холостяками. Ты ни за что не сдашься, пока не найдешь своего мужчину!

Мы, американки, целеустремленные и ориентированные на карьеру, и многие из нас подходят к поискам любви так же, как новоиспеченные обладатели диплома МВА – к подбору для себя хорошей работы. Мы подключаем свои связи, выходим в Интернет и устраиваем столько свиданий, сколько в человеческих силах вынести. Мы верим, что если сосредоточимся и будем как следует трудиться в течение полугода, то найдем себе подходящего мужчину.

Поначалу мы крайне трудолюбивы и очень оптимистичны: бегаем с одного свидания на другое, откликаемся на каждое поступившее предложение и доводим себя до истощения, и после всех этих трудов часто оказываемся разочарованными. А все это потому, что глубоко (или не очень глубоко) в душе мы верим в миф о Мистере То-Что-Надо. Мы верим, что на свете непременно существует один-единственный идеальный мужчина, а уж обнаружить его и «взять в оборот» – это только вопрос времени.

Синдром усталости от свиданий

Впрочем, многие из нас вообще не верят в существование Мистера То-Что-Надо. Может быть, мы выросли несколько циничными и считаем, что мужчины в основе своей – лягушки, и только наше настойчивое внимание может превратить их в принцев.

Американцы всегда были людьми типа «можешь – сделай», и мы нередко рассматриваем своих мужчин как рабочие проекты. Мы обнаруживаем все недостатки приятелей или мужей, а затем переводим их в режим самосовершенствования. Мы едем закупать с ними новый, более симпатичный гардероб, ведем их к «правильному» парикмахеру, рекомендуем модную стрижку. Может быть, даже эпиляцию?.. Мы просиживаем весь вечер за компьютером, совершенствуя резюме своего избранника, поскольку нам кажется, что он должен зарабатывать больше денег, и сажаем своего мужчину на низкохолестериновую диету...

А потом наступает день, когда мы сдаемся и перестаем этим заниматься: мы переутомлены, и сыты по горло, и просто не можем больше лезть из кожи вон. Тогда мы начинаем гадать: а куда, собственно, подевалось прежнее волшебство?

Почему мы не можем быть просто друзьями (с привилегиями)?

Если ты не достигла определенного возраста, возможно, этот сценарий вообще не имеет к тебе отношения. Может быть, ты еще ни разу не ходила на свидание или у тебя были только «антисвидания». Честно говоря, ты считаешь себя слишком крутой, чтобы ходить на свидания в старомодном смысле этого слова. Ты – постмодернистка, ненавидящая традиционные взгляды, и веришь, что между мужчинами и женщинами не так уж много различий, что секс – это всего лишь секс. И почему бы нам просто не тусоваться, приятно проводя время? Кто знает, что с нами будет завтра! Может быть, мир как раз сейчас приближается к своему катастрофическому концу.

Так давай же посмотрим старый фильм Дэвида Линча, закажем на дом пиццу, а из магазина здоровой еды – вегетарианские чипсы и... ах да, если на нас накатит настроение, добавим к этому немного секса... или не немного... или вообще никакого секса. На самом деле это совершенно не важно, мы же все друзья! Секс – это удовольствие. Кто знает, кто будет нашим партнером, ведь ни один человек *не принадлежит* другому! Кстати, при таком раскладе нет никаких причин ревновать. Все нормально, все в порядке.

Конечно, у тусовок есть определенные преимущества перед традиционным свиданием: тусуясь, мы успеваем по-настоящему *узнать* человека. Мы встречаемся с ним в присутствии наших друзей, можем общаться в своем самом непритязательном виде. Обмениваемся любимыми аудиозаписями и фильмами, вместе пьем дешевое пиво, делим между собой простуды и секреты. Мы вместе смеемся и плачем. Мы целуемся. Мы вместе спим.

Но однажды наш «друг с привилегиями» объявляет своей маленькой компании, своей «второй семье», что встретил девушку! Девушку, к которой он испытывает настолько серьезные чувства, что мог бы провести с ней всю свою жизнь! Ты шокирована, расстроена и не можешь до конца поверить в то, что слышишь. Ведь ты думала, что однажды он повзрослеет и увидит в тебе волшебное, таинственное, вызывающее благоговение существо, которым ты в действительности являешься, и захочет провести остаток своих дней *с тобой*...

Вот только проблема в том, что вы уже оставили далеко в прошлом этот волшебное-таинственный этап. Помнишь, он же видел тебя во время той ужасной простуды... Он знает, как ты донимала своего бывшего бойфренда! Он был свидетелем того, как ты проглотила целых полкило сливочной помадки. Он в курсе твоей тройки по химии. Он помнит, как ты выглядишь после бурной вечеринки. Честно говоря, для него все это уже давно пройденный этап.

Эй, но вы же навсегда останетесь друзьями!

Проблема с тусовками состоит в том, что они довольно быстро надоедают (на самом деле надоедать они начинают уже после 23 лет). Со временем мы вырастем и хотим чего-то большего, чем отношения на одну ночь, и, как бы старомодно это ни звучало, мечтаем найти свою настоящую любовь. Мы не хотим на протяжении следующих 20 лет менять одного за другим мужчин, каждый из которых будет навязывать нам новое представление о том, каков идеальный топинг для пиццы.

Мы ходим быть рядом с мужчиной, которого сможем по-настоящему узнать, с которым у нас могут сложиться глубокие и страстные отношения. С тем, кто будет бросать нам вызов, как эмоциональный, так и интеллектуальный, и – да, возможно, с человеком, за которого в один прекрасный день сможем выйти замуж и родить детей.

Инь и ян свиданий

Вот в чем заключается проблема, как с традиционным американским свиданием, так и с *антисвиданием*: они урезают наши возможности. На классическом свидании мы ограничиваемся вечером, проведенным тет-а-тет, и порой это единственный шанс показать себя в лучшем свете. Мы наряжаемся, ведем оживленную беседу, выуживаем из своей жизни короткие истории, которые могут показать нас как интересных и забавных людей. Но разве можно действительно узнать другого человека в условиях искусственных ограничений современного свидания, особенно если вы только что познакомились? Кроме того, на нас давит подспудное обязательство будущей близости: ведь если говорить честно, именно для этого и устраивают американские свидания.

Через три, может быть, пять встреч тебе придется решать: либо ложиться в постель, либо исчезнуть.

А если тебе требуется больше времени, чтобы понять, что́ ты чувствуешь по отношению к этому мужчине? А если ты хочешь узнать его на более глубоком уровне? А если ты хочешь вначале выяснить, что представляют собой его друзья и родственники? А что, если ты хочешь посмотреть, как он реагирует на стрессовую ситуацию или в какое впадает настроение, когда что-нибудь идет не так, как ему хочется? В таком случае тебе не повезло и в результате ты вынуждена пойти на близость с человеком только для того, чтобы понять, что он тебе совершенно не подходит, — и вот два месяца спустя ты вновь возвращаешься на игровое поле «свободного поиска».

Честное слово, пора уже вылезти из беличьего колеса знакомств и свиданий. Это слишком большой стресс! К тому же от ощущения таинственности не остается и следа. Только подумай: когда ты приходишь на свидание, мужчина знает, что вы оба — на рынке. Он понимает, что ты оцениваешь его как потенциального бойфренда или мужа, и он тоже оценивает тебя. Получится ли из тебя жена? Годишься ли ты в подружки? Или подойдешь, чтобы «повалиться на сеновале»? Возможно, именно поэтому на первых свиданиях раскрывается такое большое количество личной информации. Мы спешим выложить все карты на стол: наши прежние слабости, наши мечты, желания и стремления, детские травмы, а также все истории своей жизни, которые показывают нас в выгодном свете как людей веселых, очаровательных или изобретательных. Все это происходит за считанные часы, в общении с человеком, с которым мы только-только познакомились!

Впрочем, «антисвидание» тоже не решает проблему. Тусуясь вместе, как обожающие друг друга братья и сестры, мы теряем свою таинственность. А стоит нам действительно переспать с каким-нибудь мужчиной из своего окружения, то этот секс, вероятнее всего, будет носить легкий душок инцеста. Да и вся обстановка — тусовка друг у друга дома, в студенческих спальнях или общежитиях — на корню уничтожает чудный трепет «отношений для начинающих». Это нечто такое, что люди делают, чтобы ощутить вкус «взрослой жизни» в безопасной, ни к чему не обязывающей обстановке. Даже если тебе именно это и нужно в данный момент, ты собственными руками уничтожаешь всякую возможность, что какой-нибудь парень из вашей компании в результате станет твоей «настоящей» или хотя бы долговременной любовью. Причем именно потому, что такие отношения для начинающих и есть *отношения для начинающих*. Они ни в коем случае не помогают нам проявить себя с лучшей стороны — в них нет никакого *искусства*. А именно в искусстве отношений неплохо разбираются француженки.

А теперь посмотрим на француженку...

Француженка непременно создаст вокруг себя кружок близких друзей, но не станет вести себя как американка – противница свиданий, то есть тусоваться в студенческом общении в затрапезной пижаме, весь день поедая пищу и смотря со своей компанией японские аниме. Она знает, что это ничего не прибавит ни к ее привлекательности, ни к ее таинственности.

Француженки, которые бывали в Америке, просто не воспринимают нашу систему знакомств и свиданий. «Какого черта! Это ваше американское свидание больше похоже на рабочее собеседование!» – вот слова одной француженки, которой довелось несколько лет прожить в Америке и вытерпеть не одно «американское свидание». А другая француженка недоумевала: «К чему тратить время, если на свиданиях с ним тебе просто скучно?»

Искусство званых ужинов

В то время как американки допоздна не спят по средам, беспокоясь, сложится ли у них свидание в субботу вечером, наши французские сестры висят на телефоне, планируя званый ужин на пятницу и раздумывая, что им приготовить – *coq au vin*² или *magrets de canard*³.

² Цыпленок в вине (франц.).

³ Утиная грудка (франц.).

Un Petit Subterfuge⁴

Званный ужин – идеальное «прикрытие» для женщины, которая хочет лучше познакомиться с мужчиной, прежде чем ввязываться в любовную интригу. Она может блеснуть своим интеллектом, похвастаться великолепными кулинарными навыками, умением развлекать гостей и вести оживленную беседу. А может просто таинственно улыбаться и демонстрировать себя в великолепном платье. Что тоже неплохо...

Как правило, планирование французского званого ужина начинается с какого-нибудь разговора. Например, Мари-Жоэль встречается в кафе со своей сестрой Сильви. Один ее знакомый из Лиона приезжает в Париж. Он – профессор, недавно разведен и такой очаровательный мужчина! Правда, было бы здорово пригласить его на пятничную *soirée*⁵? (Французенки часто устраивают такие званые ужины по пятницам и субботам.) Правда, отличная мысль – сделать его новым членом компании?

Мари-Жоэль и Сильви обговаривают все детали за обедом в кафе, и этот их обед может длиться до двух часов! Возвращаясь на работу, они осторожно, на цыпочках пробираются по мощенным брусчаткой улицам в своих туфельках на высоком каблуке и, проходя мимо местной *pâtisserie*⁶, берут ее на заметку, чтобы купить там замечательный *tarte aux pommes*⁷ для грядущей вечеринки. Муж Мари-Жоэль, Жан-Франсуа, звонит ей и говорит, что хотел бы привести своего коллегу. *Bien sur*⁸, чем больше народу, тем веселее. В число гостей входит тот самый таинственный профессор из Лиона, а также несколько друзей и родственников, и каждый из них старается получше себя «подать».

Нет, французенки наряжаются не просто потому, что хотят показать себя или доказать, что не отстают от последней моды. Они тщательно выстраивают свой внешний образ – это форма вежливости. Для французенки манера одеваться так, чтобы радовать взгляд, означает, что она достаточно равнодушна к своим друзьям, родственникам и новым знакомым, чтобы постараться ради них хорошо выглядеть. Правду сказать, так оно и есть: стараясь быть интересными, жизнерадостными и красивыми, мы делаем этот мир более приятным, более интригующим и радостным местом.

В Америке деньги решают все, но во Франции это не так: здесь все решает красота. Это видно буквально во всем – от дизайна метро до статуй в Ботаническом саду. Франция – страна визуальной культуры, где обожают женственность. На входе в Лувр выстроились «фигуристые» богини и героини. Красивые женщины правят бал даже на французских почтовых марках!

⁴ Маленькая уловка, хитрость (франц.).

⁵ Вечеринка (франц.).

⁶ Кондитерская (франц.).

⁷ Яблочный тарт (франц.).

⁸ Конечно, несомненно (франц.).

Импровизированный званый ужин

Не все званые ужины бывают официальными, не все они планируются загодя, за пару недель или даже дней. Нередко бывает так, что француженка решает днем в пятницу устроить вечеринку тем же вечером, а потом просто обзванивает друзей (всегда и мужчин, и женщин, чтобы получилась смешанная компания) и просит их захватить с собой любимое блюдо или бутылку вина. Иногда вся предварительная подготовка укладывается в несколько имейл-приглашений, а потом хозяйка дома наскоро сочиняет салат, готовит какое-нибудь блюдо с пастой и выбирает десерт в местной кондитерской. Такие вечеринки, организованные спонтанно, в последнюю минуту, проходят еще веселее и задорнее, потому что никто никому ничем не обязан, и атмосфера складывается легкая и фантазийная.

Помимо таких импровизированных вечеринок, француженки еще и захаживают в гости друг к другу – и, представь себе, даже без предварительного звонка! Я знаю, американку подобное заявление может шокировать. Но во Франции (особенно в провинции) такого рода неожиданный визит – отнюдь не редкость и обычно приводит к небольшим чайным посиделкам или приглашению остаться на ужин. Нет, я говорю не о шикарном вечернем пиршестве, а о простой импровизированной трапезе – теплой, дружелюбной и веселой.

А вначале было... шампанское

Более формальный, заранее спланированный ужин наша француженка начнет с шампанского. В сущности, многие французы в течение первого часа вечера подают только шампанское – и никаких *hors d'oeuvres*⁹. И уж точно обходятся без огромного блюда с сырами и крекерами!

Нэнси, живущая в Париже американка, то и дело принимает гостей у себя дома. Она очень занятая женщина: муж, двое детей и интересная профессиональная жизнь. Но при этом Нэнси часто приветствует на званых ужинах своих коллег и деловых партнеров мужа. Она рассказала нам, что секрет ее успеха заключается в деталях...

Цветы – обязательно шикарные, никакой дешевки! Никаких предварительных закусок – это считается дурным тоном. Смысл в том, чтобы не перекормить гостей перед основным ужином. Вначале подается суп – элегантный, домашнего приготовления. Главное – подача. Приготовить можно заранее, это просто и дешево. Основное блюдо – какое-нибудь изысканное рагу, которое тоже можно приготовить заранее, как и рис на гарнир. Десерт – порционный шоколадный фондан. Невероятно просто и недорого, зато вызывает всеобщий восторг. Дополняем его свежей малиной и дорогим малиновым сорбетом, посыпаем разноцветным кондитерским сахаром (см. рецепт в следующей главе). Кофе с шампанским или ликерами подаем в гостиной, ни в коем случае не за столом в столовой. Важно держать темп: приготовить все по максимуму заранее, чтобы гости не томились ожиданием. Накрыть стол и разложить приборы накануне вечером и т. д. Необходимо составить план рассадки гостей. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не сажать пары рядом и даже поблизости друг от друга! А чтобы еще больше взбодрить обстановку, после главного блюда нужно попросить всех мужчин взять свои бокалы и пересесть на два стула от своего прежнего места. Это помогает вдохнуть в вечеринку новую жизнь. Очень важно, чтобы хозяин и хозяйка дома помогли гостям чувствовать себя желанными: разговор должен быть направлен на гостей. Хорошая хозяйка производит большое впечатление как на собственного супруга, так и на потенциальных поклонников. Нужно, чтобы все шло без сучка и без задоринки, весело. Мужчины любят женщин, которые умеют развлекать гостей, поскольку это выставляет в выгодном свете и их самих. Еще раз повторю: главное – элегантность.

Не правда ли, чудесная комбинация французской элегантности и энергичного американского подхода? Да и идеи отличные! Когда устраиваешь званый ужин, множество приготовлений можно осуществить заранее – и не обязательно задорого. Так, хотя суп можно сварить по старинному семейному рецепту, не вкладывая в него ни особого труда, ни денег, подается он непременно в фамильном фарфоре, с красивыми серебряными приборами и льняными салфетками, купленными на местном «блошином рынке». Француженка не убирает свой дорогой фарфор в сервант, приберегая его исключительно для особых случаев.

⁹ Закуски (франц.).

Для нее каждый день – праздничный, каждый день – возможность порадоваться хорошей еде, дружбе, приятной компании и живой беседе.

И это сексуально...

Секрет того, как сделать званый ужин оживленным и сексуальным, заключается в умении правильно рассчитать темп. Постарайся максимально подготовить все до прихода гостей, распредели обязанности. Часто французские званые ужины – вариант наших вечеринок в складчину. Подруги приносят свои фирменные блюда и щеголяют ими друг перед другом. Это привносит приятный привкус состязательности и дает дополнительную возможность продемонстрировать свои кулинарные таланты. Хозяйке хорошо бы как следует подготовиться, чтобы вечеринка шла гладко, как по маслу. Француженки накрывают стол накануне вечером и, как и предлагает Нэнси, продумывают план рассадки гостей. Карточки с именами и номерами мест здесь не обязательны. Просто представляй себе, кого с кем ты хочешь усадить, и лично сопровождай гостей к нужному месту. При таком подходе дело не кончится тем, что все женщины окажутся на одном конце стола, а все мужчины – на другом. Француженка обязательно позаботится о том, чтобы этого не случилось: ведь она хочет, чтобы у красавчика из Лиона была возможность познакомиться с ее кузиной Мадлен?

Когда все рассядутся за столом, она начнет со вкусной закуски, например *foie gras*¹⁰ на тосте с тонюсеньким слоем жидкого меда. А может быть, просто подаст устрицы с бокалом охлажденного *Sancerre* (белого вина). Если на улице зима – картофельный суп с пореем (разумеется, собственного приготовления). Главным блюдом может быть рагу или, возможно, даже *lapin a la moutarde maison* – пожалуйста, не падай в обморок, это кролик в горчице со сливками. Все это сопровождается превосходным вином. Наконец, в качестве десерта может быть предложен порционный *fondant au chocolat* (тающий торт с шоколадным соусом). Это блюдо способно произвести настоящий фурор, особенно если подать его со свежей малиной, великолепным малиновым сорбетом и чуть припудрить разноцветным кондитерским сахаром. Ах да, и еще: француженки действительно едят десерт! Однако наша героиня будет есть небольшие порции и, возможно, поосторожничает с едой несколько дней до или после вечеринки. Но во время званого ужина француженки ни в чем себе не отказывают!

Главное, о чем следует помнить, – это что вечеринка должна быть *sensuelle*¹¹, то есть необходимо задействовать все пять органов чувств: вкус, осязание, слух, зрение и обоняние. Разумеется, там будут присутствовать ароматы и вкусы замечательной еды, но также музыка, свечи, свежие цветы, легкое касание коленями под столом и того рода элегантная непринужденность, которая провоцирует на разговор и живое обсуждение. Француженки привносят чувственность и изощренность во все детали вечеринки, особенно когда дело касается еды, разговоров, споров и обсуждения событий дня.

¹⁰ Фуа-гра – деликатес, приготовленная особым способом утиная печень (букв. «жирная печень», *франц.*).

¹¹ Чувственная (*франц.*).

Ты – не главная

Да, даже если ты лелеешь мечту завоевать сердце одного из своих гостей или давнего члена своей компании, ты – не главная на званом ужине. Главные здесь – твои гости, и совершенно необходимо позаботиться о каждом из них и помочь почувствовать, что ему рады. Француженка понимает, что оживленное обсуждение темы, которой ее гости страстно увлечены, поможет показать их в лучшем свете. Ее задача – создать у них ощущение, что им тепло, удобно и интересно. Ее гости должны блистать! А она должна позаботиться о том, чтобы весь вечер казался непринужденным и веселым.

Например, француженку ничуть не смутит небольшой спор, который вспыхивает, когда Пьер-Оливье говорит, что *Côtes du Rhône* несколько выдохлось. Гости с удовольствием смакуют это вино и объявляют, что он ошибается. Потом может возникнуть легкое смущение, когда тот же Пьер-Оливье, слегка перебрав спиртного, тянется через стол, на долю секунды берет за руку Сильви и обменивается с ней страстным взглядом. Но эта неловкость таинственно и мгновенно исчезает, когда наша хозяйка вносит следующее блюдо.

«Ох, сколько трудов!» – скажешь ты

Требует ли все это от хозяйки ужасных жертв? *Non!* Вовсе нет! Француженка прекрасно понимает, что любого мужчину тянет к женщине, которая превосходно готовит, умеет развлекать гостей и помогает им чувствовать себя на высоте. Не важно, готовит ли она всю трапезу самостоятельно или делает лишь одно коронное блюдо и дополняет его превосходными магазинными деликатесами. Повторяю, самое большое значение имеет подача, а званый ужин – идеальная возможность, чтобы продемонстрировать свои навыки и произвести впечатление.

Подав свой знаменитый шоколадный фондан со свежей малиной и сорбетом, она ведет всех в гостиную. Там их ждут кофе, новая бутылка шампанского и ликеры. К этому моменту беседа становится оживленной, сексуальной и веселой. Французы не слишком много говорят о деньгах, работе и бизнесе, их любимый сюжет – политика, и тут энергичные споры разгораются с новой силой. Оказывается, тот таинственный мужчина из Лиона голосовал за президента Николя Саркози! «Как вы могли!» – возмущается муж Мари-Жозель, Жан-Франсуа. Похоже, эмоции и споры достигли точки кипения. Высказываются крайние мнения, но все это звучит страстно и сексуально, и никто не воспринимает разногласия на личный счет. Главное – поупражняться в остроумии и здравом смысле, в логике и умении мастерски вести дебаты. В результате загадочный мужчина из Лиона перестает быть таким уж таинственным и к концу вечера, улучив момент, дает Сильви понять, что находит ее весьма привлекательной и хотел бы на следующий день погулять с ней в парке *Tulleries*.¹² Ах да, кстати, это и есть альтернатива американскому свиданию!

¹² Тюильри (франц.).

Гулять – так гулять

Да, француженки не ходят на свидания. Они встречаются в компаниях, устраивают званые ужины. А если и встречаются с мужчинами наедине, то лишь для того, чтобы погулять.

Ходьба – не только прекрасное упражнение и визуально стимулирующее занятие: во время прогулки вся сущность американского свидания как «рабочего собеседования» перестает быть проблемой. Никто не тратит денег, нет ограничений по времени, нет расчета на то, что кто-то получит что-то взамен. К тому же для женщины это отличный способ держать мужчину в неведении, скрывать свои намерения и сохранять тайну.

Во время прогулки француженка становится частью *grand promenade*¹³. Это один из секретов ее уверенности. Мужчина не загоняет ее в угол в сумрачном ресторане, где в течение двух-трех часов она якобы принадлежит ему и только ему одному. О нет, он наблюдает ее в контексте общества, мира, красиво одетую, и видит, что на нее смотрят другие мужчины. Он становится свидетелем ее могущества и не сомневается, что существует конкуренция. Прогулка – замечательный способ узнать человека поближе, не загоняя себя в рамки временных ограничений. Прогуливаясь пешком или – иногда – катаясь на велосипедах, можно даже делать вид, что не питаешь к своему спутнику вообще никакого романтического интереса, только дружескую привязанность. А потом можно позволить этой дружбе расцветать в процессе других прогулок, пока вы не будете готовы превратить ее в нечто большее.

¹³ Большое гуляние (франц.).

Обмен телефонными номерами

К концу званого вечера, уловив тихий момент, мужчина может попросить у женщины номер ее телефона. С другой стороны, он совершенно не обязан этого делать, ведь позже можно узнать его у хозяйки вечера. Какой цивилизованный способ получения информации! Сравни это с телефонным номером, нацарапанным на обороте влажной от коктейля салфетки в темном баре! Благодаря званому вечеру наша француженка получает возможность наблюдать мужчину в компании, видеть, как он себя подает, как разговаривает, смеется, взаимодействует с другими, флиртует, держит бокал с вином, обсуждает политику. Теперь, когда мужчина ей звонит, она уже знает о нем намного больше, чем он сообщил бы ей во время свидания или написал бы в своем профиле на сайте знакомств.

Кулинарные радости

Причина, по которой француженки так любят культуру домашних развлечений, уходит корнями в желание найти мужчину, который уже прошел «предварительный просмотр» и, возможно, станет для нее подходящей парой. Нам, американкам, такой подход может прийтись не по вкусу. Идея о том, что необходимо искать мужчину «с хорошими рекомендациями», может нас несколько коробить; но, если уж говорить начистоту, у нас тоже есть собственные методы отсева неподходящих претендентов. Мы ходим на встречи выпускников, надеясь восстановить контакт с парнем, который когда-то блестяще знал физику. В конце концов, мы с ним одноклассники и у нас есть кое-какой общий жизненный опыт. Мы вступаем в альпинистский клуб, надеясь познакомиться там с закаленным и мужественным мужчиной. Мы ходим на вечера для одиночек в церкви, надеясь встретить того, кто разделяет нашу веру.

Как же нам усвоить методы француженок и заставить их работать для американок? У нас может не оказаться времени или ресурсов, чтобы бесконечно устраивать званые ужины, или даже не быть большой компании друзей, на которых можно положиться. Мы – люди занятые, много работаем и часто теряем контакт с друзьями и родственниками в нашей большой, просторной стране.

Что ж, начинай с малого – пригласи несколько друзей, устрой ужин в складчину. Так ты создаешь возможность для флирта в безопасном и комфортабельном окружении – у себя дома. Такие званые вечеринки проходят во всей Франции каждый вечер по пятницам и субботам!

Почему бы американкам не присоединиться к этому веселью? Устрой званый ужин в эту пятницу. Если хочешь, приготовь одно свое коронное блюдо и попроси друзей принести свою любимую еду с собой. Организуй присутствие хотя бы одного нового знакомого мужского пола. Пригласи несколько мужчин из тех, кого ты уже знаешь, и как бы заново с ними познакомься. Оттачивай навыки беседы. Продемонстрируй свое новое платье. Нет, ты устраиваешь вечеринку не для того, чтобы выследить своего Мистера То-Что-Надо, за две недели выяснить всю его подноготную, а затем потребовать официальных отношений. Скорее, она нужна, чтобы почувствовать вкус жизни и позволить себе наслаждаться. Смысл в удовольствии, в укреплении дружбы, во флирте. В том, чтобы «наполнить свои паруса» вниманием пары-тройки поклонников мужского пола.

Эта вечеринка будет твоим первым шагом по дороге к уверенности в том, что ты привлекательна, желанна и любима. Честное слово, любовь случается тогда, когда ты занимаешься своей жизнью, когда развлекаешься и смеешься, когда возвращаешься на работу после долгого обеда с сестрой. Любовь – это нечто такое, что разворачивается, когда ты покупаешь на рынке *comté*¹⁴ для предстоящего вечера. Любовь – это нечто такое, что ты обнаруживаешь, вглядываясь через стол в глаза мужа, когда он проповедует о журналистике своему старому школьному приятелю. Любовь – это когда ты наблюдаешь, как твоя лучшая подруга строит глазки красивому джентльмену из твоего офиса, которого ты пригласила в последнюю минуту.

Любовь начинает постепенно оплетать тебя – уже на этой самой вечеринке, прямо в тот момент, когда ты прощаешься с друзьями и закрываешь за ними дверь. Тебе может казаться, что ты ничего не достигла в области поиска мужчины своей мечты. Но любовь – это не заключение договора, не обмен номерами телефонов и даже не приглашение на свидание. Тебе удалось достичь большего: ты позаботилась о своих друзьях, помогла завязаться новым взаимоотношениям, накормила и порадовала родственников и знакомых. Ты обеспечила им

¹⁴ Десертный сыр.

незабываемо приятные переживания, помогла процветанию дружеских и семейных связей – и, да, может быть, даже посеяла семена новой любви.

Уроки французского

Когда в следующий раз мужчина попросит тебя о свидании, сочетай это приглашение со званым ужином, на котором будут присутствовать твои друзья. В приглашениях будь храброй и изобретательной, не ограничивайся только старыми знакомыми. Тогда твой кавалер сможет увидеть тебя на фоне друзей, родственников и в ситуации общения. Может быть, ты даже покажешь ему, как замечательно играешь на рояле! Так тебе удастся продемонстрировать, как ты хороша в контексте своей естественной среды, вместо того чтобы рассказывать ему об этом в искусственных ограничениях двухчасового ужина в ресторане. А когда он пригласит тебя снова, будь таинственна и предложи пойти на дневную прогулку!

Глава 2

Путь к сердцу мужчины

Самые замечательные трапезы – будь то большие званые ужины или интимные завтраки для влюбленных – начинаются со списка покупок.

Список покупок француза

Приведенный ниже список подарил нам Жан, француз, живущий в Бостоне. Он готовил торжественный ужин для своей подруги и ее родителей – по случаю первого знакомства с ними. Какой замечательный способ представиться родственникам любимой, порадовав их вместо подарка изысканным застольем!

Список покупок Жана

Entrée (закуска):

- soupe de potiron (суп из мускатной тыквы-сквош)
- crème (жирные сливки)
- fromages (сыр)
- oignons (лук)

Plat (основное блюдо):

- magrets de canard (утиные грудки)
- pommes de terre (картофель)
- ail (чеснок)
- champignons (грибы)
- oranges (апельсины)
- miel (мед)
- poitrine fumée (бекон)

Fromages (сыр):

- brie de Meaux

Хлеб:

- чабатта

Dessert (десерт)

Tarte aux citron

(лимонный тарт)

- citrons (лимоны)
- oeufs (яйца)
- crème (жирные сливки)
- farine (мука)
- sucre roux (коричневый сахар)
- beurre (сливочное масло)

Как соблазняют французы

Очевидно, не только француженки любят готовить и впечатлять своих друзей, родственников и возлюбленных вкусной едой. Да, мужчинам-французам тоже известно, что секрет пленения женского воображения – в возбуждении всех пяти чувств: осязания, обоняния, зрения, слуха и в особенности вкусовых ощущений. Вот что говорит наш знакомый француз по имени Нельсон о связи между занятиями любовью и едой:

«то правда, что французы очень любят увязывать соблазнение с кухней (готовкой и пищей вообще). Мы унаследовали это от римлян. А разве в США не так? Вы не открываете бутылку вина, прежде чем заняться любовью? Сейчас я дам вам идеальный, с мужской точки зрения, рецепт:

Entrée: Magret de canard

(вовсе не обязательно выставлять на стол двухфунтовый стейк!)

Ингредиенты:

- две утиные грудки (среднего размера)
- соль
- перец (свежемолотый)
- 220–330 г равиолей с сыром
- нежирные сливки порционные (6 упак.)
- одна банка фуа-гра

Приготовление:

Влейте сливки в кастрюлю и подогрейте на небольшом огне, слегка посолите и поперчите.

Нарежьте половину *foie gras* кубиками и смешайте со сливками. Через 2–3 минуты положите туда же остальной паштет (оставьте по небольшому ломтику для подачи) и дайте слегка выпариться жидкости. Отставьте смесь в сторону.

Сделайте надрезы на утиной грудке с той стороны, которая покрыта кожей, и обжаривайте в сковороде, затем переверните; обжаривать по 5–6 минут с каждой стороны.

Тем временем вскипятите воду, подсолите ее и отварите равиоли.

Подача:

Выложите утятину на большое блюдо, сбоку от нее – равиоли, полейте сверху соусом *foie gras*.

Положите по небольшому ломтику *foie gras* на каждую утиную грудку.

В качестве аккомпанемента абсолютно необходимо добавить бутылку хорошего вина (например, *Château Chasse-Spleen* — это мое любимое вино, поскольку в его вкусе чувствуется намек на шоколад; именно так называли вино Бодлер и Байрон).

Десерт:

*Un fondant au chocolat, poires Belle-Hélène*¹⁵ или, может быть, парочка маленьких *Macarons*¹⁶.

Еще по глотку шампанского – и в постель!
Как эротично звучит, правда?

¹⁵ Грушевый десерт «Прекрасная Елена».

¹⁶ Воздушное печенье с прослойкой крема или варенья.

Искусство entrée

Хотя это может шокировать американских читателей, мне все же хочется включить в книгу один рецепт с крольчатинной. Не поймите меня неправильно: я люблю кроликов и даже держала их как домашних питомцев. Но все же у меня сохранились самые приятные воспоминания о том, как дедушка приезжал домой после охоты в коннектикутских лесах со свежими кроличьими тушками. Бабушка готовила из них изумительное кроличье рагу, используя овощи из собственного огорода. Кухня наполнялась дивными ароматами, а на вкус это было что-то необыкновенное... Французы обожают крольчатину!

Итак, наш рецепт с крольчатинной от Сандрин Суле. Она родом из Безансона, но сейчас живет в Сан-Рафаэле, штат Калифорния, вместе с мужем, которому принадлежит очень популярное Aroma Café. Кстати, Сандрин рассказала нам забавную историю о французе, поселившемся в США.

Один француз, только что приехавший в Америку, решил приготовить кролика и угостить своего босса, но в продуктовых магазинах крольчатинны не оказалось. Наконец он пришел в Petco¹⁷ и спросил, есть ли у них кролики. Продащица поинтересовалась, какая ему нужна порода. А он ей в ответ: не важно, какая порода, лишь бы хватило на четыре порции.

Lapin à la moutarde maison

(кролик с горчицей по-домашнему)

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты:

- 1 кролик
- 1 бутылка сухого белого вина
- немного дижонской горчицы
- маленькая упаковка (180 мл) не очень кислой сметаны (или нежирных сливок)
 - оливковое или сливочное масло
 - 2 зубчика чеснока
 - 5 луковиц-шалот
 - 3 лавровых листа
 - 1 веточка тимьяна
 - соль и перец
 - 1 кубик сахара (по желанию)
 - 1 морковь
 - петрушка

¹⁷ Американская сеть зоомагазинов.

Приготовление:

Разрежьте кролика на порционные куски и слегка смажьте горчицей. Подрумяньте их на оливковом масле в сотейнике, не давая подгореть.

Пока мясо жарится, порубите чеснок и соедините его с 3/4 бутылки сухого белого вина, добавьте петрушку, тимьян, сахар и морковь (нарезанную ломтиками). Влейте в кастрюлю и доведите до кипения.

Выньте подрумяненное мясо из сотейника, оставьте в сторону и сохраняйте теплым в блюде под крышкой. Добавьте в сотейник немного оливкового масла и подрумяньте шалот, нарезанный круглыми ломтиками. Добавьте крольчатину и влейте подогретую винную смесь. Посолите и поперчите по вкусу и готовьте на слабом огне в течение часа.

В миске смешайте сметану (или сливки), рубленую петрушку и чайную ложку горчицы.

Когда кролик будет готов, выложите куски мяса на блюдо и посыпьте петрушкой.

Процедите подливу (по желанию) и соедините со сметанно-горчичной смесью. Прогрейте одну минуту, не доводя до кипения. После этого полейте кролика получившимся соусом.

Простое блюдо, которое сделает вашего мужчину счастливым

А для тех, кто хочет попробовать что-то не столь замысловатое, как крольчатина, – рецепт маринованного в вине цыпленка от Сандрин. Она сказала, что это «классическое блюдо, которое обычно делает моего мужа счастливым».

Coq au Vin

Время подготовки: 30 минут + 12 часов для маринования мяса

Время приготовления: 2 часа 45 минут

Ингредиенты (из расчета на 8 порций):

- 1 цыпленок весом примерно 2,7 кг, нарезать порционными кусками
- 1/2 чашки бекона, нарезать кусками
- 1 1/4 чашки шампиньонов
- 1 луковица, нарезать ломтиками
- 2 моркови, нарезать ломтиками
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок разных трав
- 1 бутылка красного вина
- 2 столовые ложки приправы с 1/2 чашки воды
- 1 стопка коньяка
- 3 столовые ложки растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- несколько веточек петрушки
- соль, перец, мускатный орех
- черный перец горошком

Способ приготовления:

За сутки до приготовления выложите куски курицы в салатную миску с нарезанными ломтиками луком и морковью.

Сбрызните сверху красным вином.

Добавьте травы и несколько горошин черного перца.

Накройте.

Оставьте мясо мариноваться на 12 часов в холодильнике.

В тот день, когда собираетесь готовить, выньте куски курицы из маринада и промокните их бумажными полотенцами.

Профильтруйте маринад.

Обсушите овощи.

В утятнице (жаропрочной кастрюле) разогрейте растительное масло.

Подрумяньте куски курицы со всех сторон.

Выньте курицу и положите на ее место овощи.

Подрумяньте их в течение 3–5 минут.

Чуть присыпьте мукой.

Хорошо перемешайте.

Положите обратно куски курицы вместе с истолченными зубчиками чеснока.

Фламбируйте¹⁸ коньяком.

Влейте винный маринад и воду с разведенной в ней приправой для бульона.

Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех.

Доведите до кипения и сразу накройте крышкой.

Тушите 2 часа на слабом огне.

За 15 минут до подачи в антипригарной сковороде подрумяньте кусочки бекона и нарезанные ломтиками грибы.

Добавьте все это в утятницу.

Посолите и посыпьте петрушкой.

Подавайте в горячем виде.

¹⁸ Фламбировать – облить блюдо крепким алкоголем и поджечь. Спирт выгорает очень быстро, успев придать блюду новый вкус и аромат.

Летние празднества

Этим рецептом поделилась с нами Кэрол Мерримэн, которая каждое лето проводит в Ардеше, на юге Франции. Ее рецепт винного напитка похож на сангрию, только делается не с красным вином, а с белым. Французы подают его на вечеринках в честь летнего праздника – *les Feux de la Saint-Jean*.¹⁹ Это празднование летнего солнцестояния приходится на 21 июня. Совершая языческий ритуал плодородия, все мужчины деревни, достигшие брачного возраста, по очереди прыгают через костер. Примета гласит, что любой, кому это удастся, женится в течение ближайшего года. В наши дни через костер прыгают и молодые женщины. Прыжки длятся до тех пор, пока пламя не опадет, и тогда наступает очередь детей, которые с удовольствием подражают взрослым. Это веселое и буйное празднество, а после него иногда устраивают выступления диджеев и танцы.

Marquissette

Ингредиенты:

- 2 литра белого вина (обычно игристого)
- 1/4 бутылки рома
- 1/2 л газированной воды
- 2 яблока, порубить
- 2 апельсина, нарезать ломтиками
- 2 лимона, нарезать ломтиками
- 1 чашка сахара

Француженка Беатрис, подруга Кэрол Мерримэн, живет в Тулузе. Ее первый муж умер, когда ей было 36 лет, и она одна воспитывала двоих сыновей (ныне подростков). Несколько лет назад Беатрис приехала в гости к другу детства, с которым не виделась почти 40 лет. Между ними проскочила искра, и с тех пор они встречаются. У них дистанционные отношения, но всякий раз, когда он приезжает навестить ее, она готовит что-нибудь замечательное. Далее следует подаренный ею рецепт.

Клубника с сычуаньским перцем и базиликом

Возьмите литровую банку клубники, промойте, обсушите и удалите плодоножки. Нарежьте ягоды ломтиками или четвертинками. Посыпьте сычуаньским перцем (пять поворотов перечницы-мельнички) и 5 столовыми ложками сахара. Добавьте 7–8 рубленых листиков базилика.

Подавайте сразу или охладите в холодильнике в течение трех часов, накрыв пищевой пленкой.

¹⁹ Огни святого Жана (франц.).

Ужин в честь дня рождения

Мириам Ауади прекрасно готовит, и нам повезло, что мы получили от нее полное меню ужина в честь дня рождения ее бойфренда. Она родилась в маленьком прованском городке Фрежюс, а училась в колледже в Ницце, где и получила степень доктора философии. Именно во время учебы Мириам и начала готовить для своих друзей. Ныне она живет в Кембридже, штат Массачусетс. Вот что она рассказала нам о том, как научилась готовить.

Я не знаю, как это у меня вышло... Моя мама – замечательная повариха, и в детстве я постоянно крутилась вокруг нее, пытаясь ей подражать. Она использовала множество разнообразных специй, которые готовила и смешивала сама. Мама показывала мне, как печь хлеб, и я помню его цвет, аромат и текстуру. Мне с ней не сравниться! Думаю, что готовить – это удовольствие, особенно когда сам покупаешь продукты и можешь ходить на рынки под открытым небом или в маленькие магазинчики. Например, пока я жила во Франции, любила иногда съездить в Италию (15 минут от Ниццы на машине) за вяленой говядиной.

Что же касается еды и любви... Думаю, когда готовишь для человека, который тебе нравится, ты показываешь этим, что заботишься о нем и хочешь доставить ему удовольствие. Никто не способен перед этим устоять! Кроме того, мне приятно объяснять, что и как я готовила, пока мы сидим за столом. Поэтому здесь есть и чувственный элемент – как выбираешь ингредиенты, как готовишь их и почему. Глядя, как человек получает удовольствие, когда ест то, что ты приготовила, тоже радуешься. Важен и стиль подачи еды: вначале наслаждение доставляет аромат, затем – зрелище, и наконец – вкус. Легкое поглаживание руки, когда описываешь свой рецепт, – и включаются все чувства! А еще мне очень нравится готовить вместе.

Почему я выбрала именно это меню? Прежде всего, это зависит от человека. Например, мой бойфренд – француз, и я знала, что могу использовать фуа-гра. Он несколько месяцев пробыл в США, поэтому я решила, что было бы неплохо взять кое-какие французские ингредиенты и приготовить замечательный ужин, чтобы он чувствовал себя как дома. Здесь все намешано – соленое, сладкое, хрустящее и мягкое! В первую очередь – ради ощущений, но и потому, что он говорил мне, как ему нравится, когда его удивляют. А шоколад – потому что он его любит, а еще потому, что это афродизиак и чувственный продукт.

На самом деле я стараюсь не составлять меню заранее. Придумываю что-нибудь одно, закуску или entrée, и после этого иду за продуктами. Начинаю готовить и следую своим чувствам, думая о том, как пройдет ужин. Конечно, это правда: путь к сердцу мужчины лежит через его желудок.

А вот меню ужина от Мириам.

Закуска: Foie Gras sur lit de Miel

(тосты с фуа-гра и медом)

Ингредиенты:

- Фуа-гра
- Ломтики цельнозернового хлеба
- Жидкий мед
- Соль и дробленый черный перец

Приготовление:

Разогрейте духовку до 175°C. Нанесите на ломтик хлеба слой жидкого меда и покройте ломтиком фуа-гра. Запекайте 5–10 минут, чтобы фуа-гра растопилось, а хлеб стал хрустящим. Посолите и поперчите.

Закуска: Говядина с карамелизованным луком, поданная с соте из манго и баклажана

Ингредиенты:

- 1 большая луковица
- 2 чайные ложки белого сахара
- бифштекс (220–320 г)
- 1 манго
- 1 баклажан
- 3 чайные ложки оливкового масла
- соль и перец
- 3 чайные ложки толченых лесных или миндальных орехов
- 1 чайная ложка масла канолы или подсолнечного

Приготовление:

Нарежьте лук кольцами толщиной в 0,5 см. Разогрейте подсолнечное масло. Выложите лук и медленно томите на среднем огне, часто помешивая (15–20 минут). Добавьте сахар и готовьте, пока лук не приобретет карамельный цвет (10 минут).

Нарежьте говядину маленькими кусочками и обжаривайте (без масла) до желаемой степени прожарки. Добавьте карамелизованный лук и готовьте еще 2–3 минуты.

Нарежьте манго и баклажан маленькими кусочками. Разогрейте оливковое масло и готовьте баклажан на среднем огне примерно 15 минут. Добавьте манго и держите на среднем огне еще 20 минут. Помешивайте часто, но осторожно, чтобы кусочки не развалились. Добавьте орехи, соль и дробленый черный перец. Готовьте еще 2 минуты.

Десерт: Бананово-шоколадный торт-ганаш со взбитыми сливками

Ингредиенты:

- 1 банан
- Для шоколадного ганаша:
- 250 г темного шоколада
- 150 мл жирных сливок

Для теста:

- 240 г несоленого сливочного масла, размягчить
- $\frac{3}{4}$ чашки сахарного песка
- 2 чайные ложки чистого ванильного экстракта
- 2 чашки пшеничной муки общего назначения
- 1 чайная ложка соли

(Можно также использовать готовое песочное тесто, купленное в любом магазине.)

Для взбитых сливок:

- 100 мл сливок для взбивания
- 2 чайные ложки сахарной пудры

Приготовление:

Разогрейте духовку до 190°C.

Для теста:

Взбейте сливочное масло с сахаром в пышную смесь. Добавьте ваниль, муку и соль и вымешивайте, пока все не превратится в рассыпчатую крошку (осторожно, не переусердствуйте). Расплющите тесто, придав ему форму круга, и заверните в пищевую пленку. Выдержите в холодильнике минимум 1 час. Выньте тесто из холодильника, снимите пленку, раскатайте и выложите в форму для пирога. Наколите тесто вилкой.

Для ганаша:

Растопите темный шоколад с 2 чайными ложками воды; добавьте 150 мл жирных сливок и готовьте 5 минут на среднем огне, постоянно помешивая. Выложите поверх теста слой банановых ломтиков и покройте слоем шоколадного ганаша. Запекайте в духовке 20 минут. Выньте, охладите и поставьте в холодильник минимум на 2 часа.

Для взбитых сливок:

Для приготовления взбитых сливок все должно быть холодным: уберите миску и лопатки электрического миксера в морозилку и достаньте прямо перед использованием. На высокой скорости взбейте сливки с сахаром.

Подавайте торт со взбитыми сливками в качестве гарнира, также можете добавить клубнику, чтобы порадовать глаз!

К *entrée* можно подать красное вино (у меня было «Châteauneuf du Pape») и, конечно, шампанское к десерту!

Для повседневной joie de vivre²⁰

Даже если вы не любите подолгу готовить и не отличаетесь сноровкой в кухне, есть простые способы приготовить очаровательные блюда. Ищите свежие продукты, предпочитая их замороженным, консервированным или полуфабрикатам. Выбирайте сезонные фрукты и овощи. Вопреки мифу о бессмертной мужской любви к мясу с картошкой они обожают овощи!

Вот что говорит Жюли Салабер из Парижа:

Я люблю готовить овощи в любой сезон. Мужчины часто не догадываются, насколько могут быть прекрасны овощи, если их хорошо приготовить.

Но я никогда не следую никакому «настоящему» рецепту! Летом делаю много смешанных салатов, используя множество разноцветных ингредиентов: пасту, помидоры, огурцы, лук, кукурузу, ветчину, моцареллу... Все ингредиенты нарезаю небольшими кусочками, а в качестве заправки добавляю немного майонеза.

Зимой я варю овощные супы из картофеля, моркови, репчатого лука, лука-порея и добавляю кубик говяжьего бульона. Просто засыпаю все ингредиенты в кипяток и варю на слабом огне. Как вы уже заметили, я не могу дать точный рецепт, поскольку всего лишь следую своему настроению (и использую то, что есть в моем холодильнике).

²⁰ Радость жизни (франц).

Головокружительный десерт

Этот рецепт шоколадного мусса прислала мне Стефани Деспра, француженка, которая родилась в юго-западной Франции, а детство провела в маленькой деревушке под названием Сотюрак. Сейчас она живет в Кейп-Код и стала специалистом по изменению климата – изучает пыльцу, обнаруженную в морских осадочных породах. Хотя Стефани приобрела немало американских привычек, ей удастся сохранять свою сущность француженки. Она носит исключительно модную одежду и великолепные сапожки – несмотря на то что большинство ученых в океанографическом институте обходятся кроссовками и шлепанцами от Birkenstock. И, конечно, любит готовить! Когда я спросила, может ли она дать мне интервью, Стефани пригласила меня к себе домой на обед. Приехав к ней, я обнаружила еще одну француженку из ее коллег-ученых в хлопотах у плиты: они творили ароматные блюда из свежей рыбы, овощи и хрустящий хлеб. Мы принялись беседовать о любви, романтике, браке, а потом перешли к теме еды. Вот ее рецепт шоколадного мусса.

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.