

ГЕРА ТРЕЕР

КАЛЕНДАРЬ СВАДЕБНЫХ ДАТ



Гера Марковна Треер

Календарь свадебных дат

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=323842
Календарь свадебных дат: РИПОЛ классик; Москва; 2010
ISBN 978-5-386-02016-3

Аннотация

Дорогие молодожены и уважаемые супруги со стажем! Имейте в виду, что отныне ваша семейная жизнь строго расписана по крайней мере на ближайшие 100 лет. Теперь вы будете точно знать, когда и как праздновать многочисленные годовщины вашего счастливого семейного союза. Теперь вы не ошибетесь в выборе специальных блюд к каждой знаменательной дате, приготовленных, кстати, из абсолютно доступных продуктов. Теперь вы от праздника к празднику своими кулинарными шедеврами будете поражать воображение всех, кто придет разделить с вами радость встречи. И что особенно приятно, теперь вы будете получать особые – специально к каждой годовщине – памятные подарки друг от друга, от родных, друзей и от всех, кто будет любить вас всю вашу, без сомнения, долгую и радостную жизнь.

Содержание

Праздник, который всегда с вами (вместо предисловия)	4
ТРУДНО ТОЛЬКО ПЕРВЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ	6
Зеленая свадьба	6
Блюда к праздничному столу	6
1 год – ситцевая (марлевая) свадьба	7
Блюда к праздничному столу	7
2 года – бумажная (стеклянная) свадьба	9
Блюда к праздничному столу	9
3 года – кожаная свадьба	12
Блюда к праздничному столу	12
4 года – льняная (восковая) свадьба	14
Блюда к праздничному столу	14
5 лет – деревянная свадьба	16
Блюда к праздничному столу	16
6 лет – чугунная свадьба (рябиновая в Латвии, леденцовая в Америке и Западной Европе)	18
Блюда к праздничному столу	18
6,5 года – цинковая свадьба	20
Блюда к праздничному столу	20
7 лет – медная свадьба	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Гера Марксовна Треер

Календарь свадебных дат

Праздник, который всегда с вами (вместо предисловия)

Даже самые-самые молодые люди догадываются, пусть и смутно, о том, что лучший в мире праздник для себя они могут придумать и устроить только сами. И правда: никто не придет и не «сделает нам красиво», кроме нас самих. Особые прелесть, уют и очарование бывают, конечно, на домашних праздниках. На них все чудесно! Они дают радость человеческого общения, единственную роскошь на свете, по словам Антуана де Сент-Экзюпери. А как прекрасно, ценно и неповторимо таинство превращения продуктов в блюда и трепетное волнение перед приходом гостей! Ничто так не сближает супругов, как совместные кухонные хлопоты, к тому же весьма полезные и приятные. Да-да, именно полезные и приятные! Поварские заботы дисциплинируют, воспитывают гастрономический вкус (а кто отменил эту важнейшую часть нашей жизни?) и, как ни странно, вкус в целом.

Где же, если не дома, в процессе составления и воплощения в изысканные кушанья праздничного меню, молодым хозяйкам и хозяевам можно освоить кулинарную науку и научиться готовить свои будущие творческие шедевры! И полностью в ваших руках сделать праздник ожидания праздника ничуть не менее интересным, замечательным и радостным, чем само торжество. При любых обстоятельствах вы останетесь в выигрыше. А подарки, подарки! Как приятно их получать, но и ожидать – тоже приятно.

Среди множества прекрасных домашних праздников по самым разным поводам особое почетное место занимает торжество по случаю дня свадьбы – скромное, для узкого круга самых близких, или отмечаемое с размахом. Гости вручат вам подарки – к каждой дате специальные, символические, можно сказать, тематические – по названию годовщины. А радость дарить и получать, слава богу, тоже никто не в силах отменить. И наконец, праздники по случаю свадебной даты – совсем не лишняя возможность порадовать себя, родных и друзей результатами кулинарных изысканий и – еще раз себя – процессом творческого поиска и творческих находок в ходе этих изысканий.

Откровенно говоря, перед вами весьма непростая задача: из неисчислимого арсенала гастрономических достижений, накопленных человечеством, выбрать самые необыкновенные и вкусные блюда. К вашим услугам меню всех ресторанов и кафе мира, континента, страны, региона, города, улицы, фирменные рецепты близких и дальних родственников и друзей, блюда национальной, традиционной и современной кухни любого народа и любой народности.

Будьте смелы и вдохновенны, не бойтесь экспериментировать, спорьте, выдвигайте идеи (не только кулинарные) и отстаивайте их! Как это ни забавно, но перечисленное составляет соль, смысл и радость супружества. Вполне возможно, ваша счастливая семейная жизнь началась – и продолжается! – именно с той минуты, когда вы бурно обсуждали праздничное меню и свое обсуждение приправили, как перцем и солью, остроумным (не обидным!) замечанием, веселой шуткой или смешным воспоминанием о себе. Не останавливайтесь на достигнутом, продолжайте тренировку ежеминутно: юмор и умение посмеяться над собой ох как помогут вам в долгой и, без сомнения, счастливой жизни счастливых супругов.

С пожеланиями вам всего того,

*что автор-составитель желает и себе,
ваша Гера Треер*

ТРУДНО ТОЛЬКО ПЕРВЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ

Зеленая свадьба

День свадьбы и первый год после нее – зеленая свадьба. Празднуйте ее ежедневно: это будет ваше ноу-хау по продлению медового месяца. Не спешите сразу после торжества убрать на антресоли свадебный венок невесты и бутоньерку жениха. Помните, что листья в венке и цветок в бутоньерке – символы зеленой свадьбы. Не забудьте про талисман дня бракосочетания и следующего за ним счастливого медового месяца (года!) – миртовый венок как знак юности, свежести и чистоты.

Отличная идея: договоритесь с друзьями, чтобы они подарили вам саженец деревца, которое будет расти и крепнуть вместе с молодой семьей. Особенно подойдут для этого карликовые японские деревца бонсай. Посадите одно из них в красивый цветочный горшок, лелейте и украшайте в дни празднования даты свадьбы. Знайте, вам уже поздно размышлять по поводу того, что женитьба и замужество – все равно что смерть: всегда рано и никогда не поздно.

Блюда к праздничному столу

Если вы празднуете свадьбу в кафе или ресторане, то заботу о том, чтобы никто не ушел голодным, берут на себя профессионалы. Если пир на весь мир проходит в домашней обстановке, то разнообразию кушаний, приготовленных родственниками, друзьями, соседями и родственниками соседей, нет предела. Тут уж воистину – выбор за вами.

Первый год супружества (а также последующие, как минимум, 100 лет) готовьте свадебные завтраки, обеды и ужины. Не снижайте градуса любовных отношений ни в чем, украшайте и разнообразьте семейную жизнь любыми творческими находками, и в том числе, конечно, кулинарными.

1 год – ситцевая (марлевая) свадьба

Если после прошлогоднего празднования зеленой свадьбы, растянувшегося на 365 дней, у вас осталось хоть немного содержимого в разноцветных конвертах, украшенных кольцами и розочками, отметьте первую годовщину с размахом. Восстановите убранство дворянских интерьеров восемнадцатого века, когда ситцы были модной новинкой: ими затягивали стены, обивали мебель, делали из них пологи и портьеры.

Если заветные конверты пусты, то восстановите интерьер крестьянской избы: в девятнадцатом столетии из дешевых, практичных, с красочными узорами ситцев делали одеяла, наволочки и занавесы, отделявшие кухонный угол. Если заветные конверты не только пусты, но и заложены в ломбард в качестве семейной реликвии, самое время освоить новую профессию и немного подзаработать: шейте сарафаны, женские и мужские рубашки, передники, платья.

Откупорьте одну из двух бутылок шампанского, подаренных на свадьбу (вторую откроете в день рождения первого ребенка), и займитесь искусством. Совместное дружное исполнение голодными супругами песенки Сергея Никитина на стихи Юрия Левитанского укрепит союз любящих сердец и упрочит семейные узы.

... – Что же из этого следует?

– Следует жить, шить сарафаны и легкие платья из ситца.

– Вы полагаете, все это будет носиться?

– Я полагаю, что все это следует шить.

Блюда к праздничному столу

Символ первой свадебной годовщины – яркий набивной ситец, и более всего его напоят какие-либо разноцветные блюда, например заливное из курицы, ярко украшенный оригинальный салат и цветное рагу. Всю эту красоту на блюдах и в салатнице поставьте на стол, покрытый яркой ситцевой скатертью с бахромой (что, согласитесь, нетрудно сделать и самим), и празднество по случаю первой годовщины запомнится особенно надолго. Если за вашим столом будет больше пяти гостей, то соответственно увеличьте объем необходимых для приготовления нарядного заливного продуктов. А вкуснейшего салата, рагу и памятного торта никогда не бывает много.

Салат «Ситцевое ассорти»

Вам понадобится: 1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–1 1/2 стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, ягоды, оливки, маслины, кусочки разноцветных овощей и фруктов для украшения.

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами. Заправьте майонезом, перемешайте это великолепное блюдо, выложите в салатницу и украсьте яркими овощами, фруктами, ягодами и всем, чем только пожелаете: кусочками помидоров, желтых яблок, брусникой, красной смородиной, клюквой, зелеными оливками и черными маслинами – словом, всем, что найдется в доме и будет напоминать о разноцветном символе вашей годовщины.

Горячее «Разноцветное рагу»

Вам понадобится: 800 г мякоти баранины, 2 шт. крупной моркови, 4–5 средних картофеля, 400 г молодой белокочанной капусты, по 2 молодых средних кабачка, крупных помидора и луковицы, 4–5 средних зубчиков чеснока, 2 стакана кипятка, веточка свежей мяты, оливковое масло, соль, черный перец горошком и сушеный орегано – по вкусу.

Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте до золотистого цвета на разогретом оливковом масле. Добавьте нарезанный полукольцами (или четвертинками колец) лук и жарьте еще 5–7 минут, помешивая. Положите крупно нарезанную капусту и картофель, нарезанный полукружиями кабачок, нарезанные кубиками морковь и помидоры.

Влейте 2 стакана подсолненного кипятка и тушите на медленном огне в течение 1,5–2 часов. В конце тушения добавьте чеснок, перец, орегано и мяту. Подавайте блюдо с лавашем – очень вкусно.

Торт «Горько-сладкий первый год»

Вам понадобится: 400 г темного (горького или полусладкого) измельченного шоколада, 3 ст. ложки воды (при необходимости больше), 12 яиц (отделите белки от желтков), 2 чашки гранулированного сахара (1 чашка равна 237 г), 2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры, 340 г и 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 чашка просеянной муки, немного сахара для обсыпки формы, сахарная пудра.

Разогрейте духовку до 160 °С. Смажьте маслом стенки и дно разъемной формы для выпечки диаметром 25 см. Всыпьте в форму несколько чайных ложек сахара и слегка встряхните так, чтобы сахар равномерно покрыл дно и стенки формы. Стряхните лишний сахар.

Взбейте желтки яиц с гранулированным сахаром до получения густой бледно-желтой массы. На водяной бане растопите шоколад, добавив 3 ст. ложки воды. Если шоколад окажется слишком густым, добавьте еще воды. Дайте немного остыть.

Влейте теплый шоколад в яично-сахарную смесь. Вмешайте размягченное масло, тертую апельсиновую цедру и просеянную муку. Размешайте тщательно и аккуратно.

Взбейте яичные белки в густую пену. Добавьте полную ложку шоколадной смеси, тщательно размешайте. Влейте белки в шоколадную смесь и тоже тщательно и аккуратно размешайте.

Вылейте тесто в разъемную форму. Тесто заполнит форму почти до верха. Поставьте форму на решетку на среднем уровне духовки и выпекайте 1 час 20 минут. Проверяйте готовность, прокалывая торт деревянной палочкой: если она будет сухой, торт готов. Остудите на решетке в течение 15 минут, потом снимите стенки формы. Дайте полностью остыть и отделите дно формы. Поставьте торт в холодильник. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой. Примерно двадцать ваших гостей, отведав торт, согласятся с тем, что первый горько-сладкий год счастливой супружеской жизни не прошел даром.

2 года – бумажная (стеклянная) свадьба

Новизна отношений немного утратилась (?), а прочными они пока не стали (!). Отсюда и название годовщины – бумага легко рвется, а стекло бьется.

Наверняка вам подарят вазы, бокалы или что-нибудь «бумажное»: красивые книги, фотоальбомы, календари, возможно, и банковские билеты. Последние принесут гости не только щедрые, но и образованные: во времена Павла I в имеющийся тогда разменный фонд были внесены «немалые суммы, в том числе золотом и серебром, для того чтобы, выменивая на них ассигнации, достигнуть цели, к обеспечению кредита клонящейся».

Склонившись к обеспечению кредита, вы отнесете подарок щедрых и образованных в надежный банк, созданию которого мы обязаны Екатерине II. Ее манифест от 1768 года возвестил: «Мы с удовольствием приступаем к учреждению в Империи нашей променных банков и надеемся, что оказываем через то новый знак материнского ко всем нашим подданным попечения».

Если после праздничного стола – с коньяком «Хеннесси» и лучшими в мире европейскими омарами с фиолетовым окрасом, свежеевыловленными в норвежских водах, – кто-либо из гостей скажет, что не знает, как вас отблагодарить, вы можете ответить словами персонажа одной из пьес А. В. Сухова-Кобылина. Этот будущий успешный строитель финансовых пирамид заметил, что, с тех пор как человечество изобрело деньги, подобный вопрос он считает неуместным.

Получите удовольствие от существующего во многих странах свадебного обычая, когда муж и жена делают себе одежду из бумаги и в ней встречают гостей. И у вас, и у них праздник останется в памяти, если гости напишут смешные пожелания или забавные высказывания о браке, а затем вы все вместе прикрепите эти записочки к садовому или декоративному дереву – вашему дереву счастья.

Блюда к праздничному столу

Украсьте стол яркими, красивыми бумажными салфетками, не поленитесь и оберните ими столовые приборы, как делают в кафе и ресторанах. На каждую тарелку поместите сложенную конусом (тоже как в ресторане) цветную бумажную салфетку. В свою любимую стеклянную вазу поставьте сделанные вами бумажные цветы – прекрасный повод для совместного творчества – и принимайте поздравления и благодарность за специально приготовленные к годовщине кушанья. Горлышко бутылки с хорошим вином украсьте бумажной бахромой – и вы готовы профессионально консультировать всех, кому еще только предстоит отпраздновать стеклянную свадьбу.

Салат «Снова невеста»

Вам понадобится: 100–150 г сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 сладких яблока, 2 луковицы, майонез, уксус, соль, сахар – по вкусу.

Лук нарежьте тонкими полукольцами и предварительно замаринуйте (уксус, соль, сахар – по вкусу). Мелко порежьте яйца, часть белка оставьте для украшения. Яблоки, очищенные от кожуры и семян, натрите на крупной терке. Сыр натрите на средней терке. Уложите салат слоями и каждый слой промажьте майонезом. Верх украсьте ромашками, вырезанными из белка.

Горячее «Бумажные паруса»

Вам понадобится: кусочки говядины, свинины, баранины, филе курицы, индейки, утки, гуся, кролика, нутрии, медвежатины, оленины, дикого кабана, страуса, перепелки, фазана – словом, всего, что поймаете или купите; репчатый лук; чеснок (по желанию); маринад; зубочистки или маленькие палочки; белая и/или цветная бумага; ручка и/или цветные фломастеры.

В зависимости от жесткости мяса отбейте кухонным молотком каждый кусочек и придайте ему форму лодочки. Ваша будущая «парусная флотилия» готова к процессу маринования.

Выберите маринад по вкусу, такой, каким обычно привыкли пользоваться. Одни предпочитают традиционный способ приготовления маринада: вода, уксус, специи, соль и сахар. Другие в качестве маринадной заливки используют майонез, придающий мясу мягкость и особый вкус. Третьи выбирают сухое красное вино и утверждают, что маринованное в нем мясо – лучшее из того, что они когда-либо ели.

Если вы остановитесь на традиционном способе приготовления маринада, остудите его и залейте им мясные кусочки, переложенные порезанным кольцами или полукольцами репчатым луком. Если вы любите чеснок, то перед заливкой порежьте несколько зубчиков на тонкие пластинки или пропустите через чесночницу, переложите чесноком слои мяса или натрите чесночной кашицей. Мясо быстро пожарится, будет нежным и ароматным, если вы устоите и не положите его на сковороду раньше положенного времени: для оптимального маринования необходимо выдержать мясо от 12 до 24 часов в холодильнике.

Обжаренные до готовности «лодочки», ароматные, аппетитные, с золотистой корочкой, теперь надо оформить во «флотилию», отправляющуюся в счастливое плавание по случаю двухлетней – бумажной – годовщины свадьбы. Для этого в середину каждого кусочка воткните зубочистку (палочку) с закрепленным на ней «парусом» – вырезанным из бумаги треугольником, напоминающим парус яхты, корабля или судна, на котором капитан Грэй приплыл за своей Ассоль.

Призовите на помощь всю свою фантазию: сделайте паруса вашей «флотилии» яркими, разноцветными, возможно, с остроумными высказываниями великих или просто веселых людей о счастье и семейной жизни. Только представьте, как это будет забавно и красиво смотреться, особенно если для «лодочек» вы выберете мясное ассорти: светлые кусочки курятины, темные – говядины, красноватые – индейки.

Шарлотка «Вся жизнь впереди»

Вам понадобится: 4 яйца, по 1 стакану сахара и муки, 1 кг твердых кислых яблок (антоновка).

Яйца взбейте миксером как можно сильнее, постепенно добавьте сахар, затем понемногу муку и соль на кончике ножа. Должна получиться сметанообразная смесь, и чем лучше вы ее взобьете, тем вкуснее будет шарлотка. Вымытые яблоки очистите от кожуры и сердцевин и порежьте на небольшие кусочки.

Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте мукой, манной крупой или панировочными сухарями (для формы с тефлоновым покрытием сухари не нужны). Яблоки выложите в форму, равномерно полейте тестом и поставьте в предварительно разогретую духовку до 180 °С на 30–40 минут. Готовность шарлотки легко проверить с помощью деревянной зубочистки или спички: если при втыкании в пирог тесто к ней не пристает – шарлотка готова.

Чтобы шарлотка получилась еще вкуснее, попробуйте следующее. Добавьте в тесто корицу или ваниль – это классика жанра. Можно также поэкспериментировать (и поразить гостей!) с добавлением мака, тертого шоколада или чего-либо другого.

Вместо яблок или в сочетании с ними используйте по желанию другие фрукты, например груши или абрикосы. Шарлотка получится особенно вкусной, если добавить к яблокам свежие ягоды: бруснику, клюкву, смородину. Их можно либо перетереть, либо оставить целыми, а можно использовать в качестве украшения.

Зимой, если нет подходящего сорта яблок, приготовьте шарлотку из сухофруктов (кураги, изюма) и грецких орехов. Времени для экспериментов хоть отбавляй – впереди целая жизнь.

3 года – кожаная свадьба

Ваши отношения стали много прочнее, но до стальной годовщины еще целых восемь лет. Однако и три года – очень большой срок в жизни человека, и вы уже чувствуете друг друга, как говорится, кожей.

Третья дата свадьбы, конечно, не празднование Нового года по-европейски, но очень похожа на него: без сожаления выбросьте из дому всю треснувшую посуду и предметы, с которыми связаны неприятные воспоминания. По старинному обычаю, перед этой свадьбой отдайте долги (или выкупите из ломбарда семейную реликвию – вернитесь к описанию первой годовщины), простите всем обиды и попросите друг у друга прощение за нанесенные ненароком обиды (не тратьте деньги на гадалку: они точно есть). Только после этого с чистым сердцем принимайте подарки: кошельки, портмоне, ремни, перчатки, брелоки для ключей, сумки и даже чемодан – разумеется, для романтического путешествия.

Прежде чем отправиться в недалекий путь на острова Кабо-Верде, внимательно осмотрите кожаный чемодан и проверьте, не осталось ли на нем следов древнего способа дубления этого природного материала. В Древней Индии уже в четвертом тысячелетии до нашей эры сафьян выделывали, сшивая шкуру в бурдюк или кошель и заливая внутрь воду с дубильными веществами. Таким же образом в Древней Персии выделывали шагрень – ослиную и конскую кожу. Убедившись, что ваш бурдюк высох, наполните его не совершенно бесполезными для вояжа вещами (кроссовками, майками, шортами), а полезными мыслями, запечатленными на красивой бумаге, которая осталась со дня празднования предыдущей – бумажной – годовщины. Возможные варианты таковы.

Удачное супружество у тех пар, в которых у мужа и жены желание поругаться возникает одновременно.

Джин Ростанд

Неравный бой. Если женщина не сдается, она побеждает; если сдается – диктует условия победителю. В обоих случаях она выигрывает.

Карел Чапек

Брак – это мирное сосуществование двух нервных систем.

Эмиль Кроткий

Удачное супружество бывает между слепой женой и глухим мужем.

Мишель Монтень

Блюда к праздничному столу

Даже если вы отправляетесь с новым кожаным чемоданом лишь в виртуальное путешествие, праздничное застолье все-таки должно напоминать о дороге. Конечно, путешествуя, например, на поезде, можно рискнуть и посетить вагон-ресторан, но безопаснее и гораздо вкуснее в уютном купе под стук колес и мерное позвякивание стаканчиков, наполненных каким-либо слабоалкогольным напитком, отведать блюдо, с любовью приготовленное дома и предназначенное для вполне длительного хранения.

Отбивные «Дальняя дорога» не только незаменимы в любых путешествиях, но и отлично подойдут к праздничному столу по случаю трехлетней годовщины свадьбы, где бы вы ее ни отмечали – дома, на даче, в лесу у костра или в вагоне поезда дальнего следования. Выложите отбивные на блюдо, украсьте маринованными фруктами и разлейте красное вино

в стаканы с кожаными чехольчиками. Творчество и фантазия украшают жизнь и в будни, и особенно в праздники. Ваши старания не оставят равнодушными ни ваших гостей, ни соседей по купе в виртуальном или явном вояже.

Салат «Под стук колес»

Вам понадобится: банка консервированных ананасов, 300 г тертого сыра твердых сортов, 3–4 зубчика чеснока, майонез.

Ананасы порежьте кубиками, сыр натрите на крупной терке, чеснок пропустите через пресс. Все тщательно перемешайте и добавьте достаточное количество майонеза, чтобы салат не был сухим. При желании этим салатом можете заполнить маленькие тарталетки из слоеного теста.

Отбивная «Дальняя дорога»

Вам понадобится: куриные бедра или целая курица, 2 больших зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 4–5 ст. ложек тертых сухарей, 100–150 г жира (сала, растительного масла), 40 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Куриные бедра (или любые другие части курицы, у которой удалены шея и крылья) отбейте, чтобы получить более плоские куски, посолите, натрите чесноком и оставьте на 15–30 минут. Подготовленное таким образом мясо обваляйте в муке, смочите и запанируйте во взбитом яйце и тертых сухарях. Сухари вбейте ножом, чтобы панировка держалась.

Выложите отбивные в сильно разогретое растительное масло и жарьте до цвета хорошо выпеченного хлеба сначала с одной, а потом с другой стороны около 15 минут. Затем сбрызните мясо 2–3 ст. ложками воды, добавьте немного сливочного масла, закройте крышкой и продолжайте жарить на слабом огне 5–8 минут, чтобы отбивные стали мягкими. Снимите крышку и еще немного подержите мясо на огне, чтобы полностью выпарилась вода. Это нужно для того, чтобы курица стала мягкой и сохранила вкус и аромат жареного мяса.

Торт «Романтическое путешествие»

Вам понадобится: 5 яиц, 2 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 ¹/₂ стакана муки, 1 ¹/₂–2 ч. ложки разрыхлителя, 1–2 ст. ложки какао, соль – по вкусу.

Для глазури: 100 г шоколада (плитка).

Размягченное масло или маргарин разотрите с 1 стаканом сахара до однородной массы. Отдельно взбейте яйца с оставшимся стаканом сахара. Муку смешайте с разрыхлителем. Соедините вместе растертый с сахаром маргарин, яйца, взбитые с сахаром, сметану, муку с разрыхлителем и перемешайте тесто.

От общей массы теста отделите третью часть, добавьте в нее какао и тщательно перемешайте.

В центр формы, смазанной маслом, вылейте 2 ст. ложки светлого теста. В середину светлого теста вылейте 1 ст. ложку темного теста, а в середину темного теста опять 2 ст. ложки светлого. Так поочередно вылейте все тесто. Торт выпекайте 45–60 минут при температуре 180–200 °С.

Для глазури на водяной бане растопите шоколад, предварительно поломанный на кусочки, и залейте шоколадом остывший корж. Когда глазурь застынет, украсьте торт тертым на мелкой терке белым шоколадом.

4 года – льняная (восковая) свадьба

Праздничный стол обязательно украсьте льняной скатертью, изысканными свечами и не забудьте также про льняные салфетки. Как же без этого, ведь лен – символ достатка и роскоши, которую раньше могли позволить себе немногие.

Созывая гостей на 4-летнюю годовщину, как бы между прочим расскажите им, что Геродот, упоминая о дарах, принесенных одним из фараонов храму Афины Родосской, пишет, что наиболее ценным подарком была льняная ткань, каждая нить которой состояла из трехсот шестидесяти волокон. Более того, по одной из версий исследователей, поход аргонавтов, и в частности знаменитого Ясона, из Эллады в Колхиду за золотым руном был, по сути, походом за секретом получения тончайшей пряжи изо льна, продававшейся на вес золота. По мнению некоторых ученых, ткани, изготовленные из первоклассного льна, продавались буквально на вес золота, когда на одну чашу весов клались ткани, а на другую золотые слитки (удобный повод отрепетировать золотую свадьбу). Голубой венчик льна, говорили жрецы Исиды, соответствует голубому цвету неба, и они не носили другой одежды, кроме льняной, а во время правления императора Августа льняные ткани служили даже предметом экспорта.

Вообще говоря, двери всех отечественных магазинов «Текстиль для дома» должны украшать мемориальные таблички со словами: «Имени Императора Всероссийского Петра I Алексеевича». Изобилием чудо-товаров и – как следствие – прибылью владельцы оных обязаны прорубателю окна в Европу: при нем в России начали действовать крупные полотняные мануфактуры, главным образом для выработки парусов.

На этот раз мужа можно освободить от покупки традиционного букета: на льняную свадьбу дарят маленький букетик из цветущего льна или его высушенный снопок. Осыпав счастливых супругов конфетами и семенами льна, гости-коробейники вручают им подарки: полотенца, скатерти, простыни, покрывала – конечно, изо льна: по поверью, от их количества зависят прочность и долговечность вашей семьи.

С трудом найдя место для хранения чудесных подарков, завернитесь в отделанные пурпуром белые льняные ткани, славившиеся в Элладе, и под петровскими парусами пускайтесь в плавание навстречу первому полуюбилю – деревянной годовщине. Ветер вам в паруса!

Блюда к праздничному столу

На время, чтобы не испачкать, снимите белые льняные одежды, призовите на помощь свежий морской бриз и приготовьте блюда в строгом соответствии с рекомендациями древнегреческих кулинаров. Не забудьте обязательно купить (или испечь!) хлеб с льняным семенем, на праздничный стол постелить нарядную льняную скатерть, а на нее поставить подсвечники с восковыми свечами.

После того как блюда будут готовы (о, древние греки знали толк в еде!), вновь облачитесь в льняные одежды и, чтобы уже окончательно войти в роль жителей Древней Эллады, сделайте следующее. Поставьте на праздничный стол специальную чашу (сгодится большая салатница) и наденьте заранее купленные или сделанные своими руками венки. Потому что вам, молодым древним грекам, перед тем как пригубить вино, полагается непременно омыть руки в предназначенной для этого чаше, украсить голову венком и совершить возлияние богам – плеснуть из чаши чуть-чуть вина в качестве жертвы. Умилостивить богов еще никогда никому не мешало...

Салат «В Греции все есть»

Вам понадобится: 400 г копченой курицы, 1 упаковка брынзы «Фетаки», 4 болгарских перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, $\frac{1}{2}$ банки маслин, 2 больших пучка листового салата, немного майонеза.

Порежьте курицу и болгарский перец разных цветов длинными полосками, разомните вилкой сваренное вкрутую яйцо, добавьте брынзу, порубленную кубиками, половинки маслин и порезанный салат. Дайте настояться и перед подачей на стол заправьте майонезом, учитывая, что брынза даст сок и при избытке майонеза салат может оказаться жидким. Не солите!

Горячее «Улов древнего грека»

Вам понадобится: 500 г филе морской рыбы, 1 ст. ложка винного уксуса, 4–6 ст. ложек оливкового масла, 1 среднего размера луковица, 1–2 зубчика чеснока, 3 рюмки белого вина, 2 ст. ложки рубленой зелени, 250 г свежих огурцов (в Древней Греции огурцы были деликатесом!), 2–3 стручка сладкого перца, соль (черного перца в Древней Элладе не знали, да он здесь будет и лишним).

Филе рыбы сбрызните винным уксусом, посолите и выдержите 10–15 минут. Вылейте на сковороду половину оливкового масла и обжарьте в нем мелко нарезанный лук и чеснок, затем положите рыбу, полейте вином и посыпьте зеленью. Тушите 10–15 минут под крышкой.

Нарежьте тонкими колечками стручки сладкого перца и отдельно обжарьте в оставшемся масле. Через 10 минут добавьте очищенный от кожицы и нарезанный мелкими дольками огурец. Приправьте солью. Когда все овощи будут готовы, выложите их на рыбу и потушите все вместе еще 5 минут под крышкой на небольшом огне. Подавайте в горячем виде с хлебом, украшенным семенами льна.

Десерт «Сладости Платона»

Вам понадобится: сухофрукты (чернослив, инжир, черный и золотистый изюм), миндаль, грецкие орехи, жидкий мед, натуральный йогурт.

К истинно древнегреческому столу подайте на десерт простое, но очень вкусное блюдо по рецепту великого Платона, сохранившего его для нас в своем труде под названием «Атлантида»: «Берете сухие фрукты (сливы, инжир, черный и золотистый изюм), миндаль и грецкие орехи, все это мелко нарежете и поливаете аттическим медом – таким, который стекает с ложки (свежим, не засахарившимся – хороший мед засахаривается не позднее ноября!). Теперь смешиваете эту массу с натуральным греческим йогуртом, и...»

5 лет – деревянная свадьба

Дерево – символ жизни, цветения и плодородия, а вы, как говорят в народе, уже приросли друг к другу корнями. В вашем саду, как минимум, два общих дерева – дерево любви и дерево жизни. Вкушайте их плоды: во-первых, вы не библейские первые люди – Господь под страхом смерти запретил первому человеку вкушать плоды с Древа познания Добра и Зла, а во-вторых, плоды дерева жизни запрещены не были.

Возможно, вы окажетесь настолько искусными и трудолюбивыми садоводами, что вырастите дерево, о котором рассказано в Книге Урантии. В ней утверждается, что дерево жизни не было мифом, оно было реальностью и в течение долгого времени существовало на Земле. Это сверхрастение накапливало особые пространственные энергии, служившие противоядием для тех субстанций в животных организмах, которые вызывают процесс старения. Иными словами, когда на празднование золотой свадьбы к вам придут убежденные седины друзья, они не поверят своим глазам и решат, что сработала машина времени и вы вновь отмечаете деревянную годовщину.

Однако сегодня расслабляться еще рано: опасность пожаров (семейных ссор) все же существует. Чтобы огнетушитель продолжал мирно пылиться, не дожидаясь, пока вырастет и окрепнет дерево, описанное в Книге Урантии. По давней традиции посадите яблони, вишни, тополя, липы, березы: они будут радовать вас, ваших детей, внуков и правнуков. Обязательно поместите на стол какой-либо деревянный предмет, например один из тех, что подадут гости: шкатулку, ложку, рамку для фотографий, амулет, разноцветные нарядные бусы из разных пород дерева или авторские матрешки с вашими портретами.

Блюда к праздничному столу

Поскольку плоды древа жизни запрещены не были, а наиболее распространенный (и доступный) у нас – плод яблочного дерева, назначьте его главным символом праздничного стола по случаю деревянной свадьбы. Обязательно поставьте на стол вазу для фруктов и наполните ее яблоками разных сортов – зелеными, желтыми, красными. В отдельные вазочки выложите маринованные и моченые яблоки (купленные или приготовленные своими руками). Угостите родных и друзей разнообразнейшими салатами, горячими и десертными блюдами с яблоками, например такими.

Салат «Налитое яблочко»

Вам понадобится: 100 г зеленого салата, 2 шт. моркови, по 2 яблока, помидора и свежих огурца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, сок $\frac{1}{4}$ лимона, соль и сахар – по вкусу.

Вымытые огурцы, морковь и яблоки нарежьте тонкой соломкой, листья салата – на 3–4 части каждый, перемешайте и заправьте сметаной, добавив лимонный сок, соль, сахар. Сверху салат украсьте ломтиками помидоров.

Горячее «Гусь без яблок – яд»

Вам понадобится: гусь, 7–9 яблок, 1 кг картофеля, чеснок и соль – по вкусу.

Выпотрошите гуся, вымойте и посолите. Очищенные яблоки разрежьте на 4 части и начините ими тушку. Зашейте гуся, положите на противень, влейте полстакана воды и поместите в сильно нагретую духовку. По мере выкипания воды снимайте жир и подливайте воду.

Когда гусь будет почти готов, натрите его чесноком, наколов зубчик на вилку. Затем обложите птицу картофелем, нарезанным дольками, посолите его и запекайте до готовности. Разрежьте гуся на порции, выложите на блюдо и вокруг разместите печеные картофель и яблоки.

Десерт «Яблочко от яблони...»

Вам понадобится: 200 г муки, $\frac{1}{8}$ л теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, щепотка соли, мука для обсыпки, сливочное и растительное масло для смазывания.

Для начинки: 1,5 кг кислых яблок, по 150 г сахара и панировочных сухарей, 80 г сливочного масла, 1 кофейная ложка корицы, 1 ст. ложка ванильного сахара, 80 г изюма, 2 ст. ложки рома, 100 г сахарной пудры.

Насыпьте муку горкой, сделайте углубление, добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Ткань посыпьте мукой, выложите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте скалкой. Смажьте распущенным сливочным маслом и дайте подняться в течение нескольких минут. Обеими руками растяните тесто, чтобы оно стало очень тонким, расстелите на обсыпанной мукой ткани и обрежьте края.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, разрежьте на 4 части, а затем порежьте на кусочки толщиной примерно 3 мм. На сковороде распустите масло, добавьте панировочные сухари, поджарьте их до золотистого цвета и остудите. К яблокам добавьте сахарный песок и ванильный сахар, корицу, ром и изюм. Тесто обсыпьте поджаренными панировочными сухарями, разложите яблоки и скатайте тугой рулет. Края подверните и скрепите.

Положите рулет на смазанный маслом противень, еще раз обильно смажьте маслом и выпекайте в духовке 40 минут при температуре 220 °С до образования коричневой корочки. Готовый рулет обсыпьте сахарной пудрой.

Десерт «Яблочко от яблони...» подается как в горячем, так и в холодном виде. Чтобы безоговорочно поразить гостей божественным вкусом десерта, перед тем как выложить яблоки на тесто, сбрызните их сметаной или взбитыми сливками и добавьте к ним толченые грецкие орехи. Если ваша деревянная годовщина приходится на неурожайный яблоками год, смело используйте другие фрукты – груши, абрикосы, сливы, персики, апельсины, нектарины или заморское киви.

6 лет – чугунная свадьба (рябиновая в Латвии, леденцовая в Америке и Западной Европе)

Наверняка в кусочке счастья жены – приданом – была чугунная посуда. Это, заметьте, весьма выгодное вложение денег: чугунная посуда не имеет срока годности и использования, она служит столетиями, если, конечно, не расколется при падении.

Исторической науке доподлинно не известно, праздновали ли средневековые супруги чугунную свадьбу, но уже более семисот лет человечество пользуется чугунной утварью. Внимательные хозяйки и хозяева еще в эпоху Возрождения заметили, что литой чугун быстро нагревается по всему объему и долго хранит тепло. Это позволит сохранить полезные и вкусовые свойства продуктов, из которых вы приготовите праздничные блюда по случаю 6-летней годовщины свадьбы.

Чугунная посуда хороша еще и тем, что ей подходит любой источник тепла: костер – любители романтики отметят дату в дружной компании на природе, электрическая или газовая плита – супруги соберут родных и друзей дома, русская печь – виновники торжества пригласят всех в теплый, уютный деревенский дом. Не испытывайте старую чугунную сковороду, доставшуюся вам от бабушки, долгим битьем по ней чем-либо тяжелым, чтобы убедиться в том, что она может треснуть. Многие пробовали и видели мелкие осколки счастья. Чтобы не рыдать над ними и с гордостью за сохранность передать внукам чугунные горшки и горшочки для духовки и печи, сотейники, подсвечники чудесного каслинского литья, бабушкину сковороду и прадедушкину любимую пепельницу, не забывайте слова Шарля Бодлера: «Женщина выходит замуж и ожидает, что мужчина изменится, а он не меняется. Мужчина женится и ожидает, что женщина останется такой же, а она меняется».

По латышской традиции символом семейного очага считается рябиновая гроздь, которая сохраняет любовь, оберегает от болезней и приносит в семью сына. Если у вас пока только дочка, намекните кому-либо из друзей, что подаренные вам на чугунную свадьбу горшечные растения – такова примета – непременно принесут удачу: у вас родится мальчик.

Блюда к праздничному столу

Украсьте стол вазой с живой рябиновой веткой иставляйте закуски, по возможности горячие, чтобы соблюсти традиции чугунной свадьбы: напомним, чугун отлично сохраняет тепло. Если у вас есть маленькие порционные чугунные горшочки, то считайте, что ваш праздник уже удался на славу. Если таких горшочков нет, но семейный кошелек позволяет посетить магазин хозяйственных товаров, без всяких сомнений приобретите их – они послужат вам долгие годы. Фирменное блюдо чугунной свадьбы будет не менее вкусным, если вы приготовите его в одном большом казане или даже в керамических порционных горшочках. Выбор за вами.

Теплый салат «Шестое чувство»

Вам понадобится: 500 г лисичек, около 100 г копченой грудинки или бекона, растительное масло и зелень (салат или петрушка), 2 зубчика чеснока, 2–3 ломтика багета, соль и молотый черный перец – по вкусу.

Чистые грибы разрежьте на четвертинки. С грудинки срежьте кожицу, нарежьте тонкими ломтиками. На разогретой сковороде обжарьте до хруста ломтики грудинки или бекона – они должны быть зажаристыми и хрустящими. Переложите поджаренную грудинку на

тарелку. Грибы поместите на сковороду, где обжаривали грудинку. Помешивая, дождитесь, пока испарится вся жидкость, приправьте солью и доведите грибы до готовности.

Срежьте с багета корочку, нарежьте мякиш кубиками. Разогрейте в чистой сковороде растительное масло, добавьте нарезанный ломтиками чеснок и обжарьте его до светло-золотистого цвета. Чеснок выловите из масла шумовкой и выбросьте. Переложите на сковороду хлебные кубики, встряхните сковороду и быстро их обжарьте.

Зеленый салат или петрушку крупно порежьте. Разложите зелень на порционные тарелки, сбрызните растительным маслом. На зелень выложите грибы и ломтики грудинки, сверху посыпьте сухариками. Каждый ваш гость по желанию сам перемешает салат.

Горячее «Волшебный горшочек»

Вам понадобится (в зависимости от количества горшочков или объема казана): филе любой рыбы, репчатый лук, сливочное масло или маргарин, картофель, немного томата-пюре, несколько соленых огурцов, немного сливок, красный молотый перец, зеленый лук, вода.

Лук мелко нарубите и обжарьте в жире. Переложите его в горшочки, добавьте красный перец, воду, нарезанный сырой картофель. Горшочки поставьте в разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, выньте горшочки из духовки, добавьте в них томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и рыбу кубиками, посолите, влейте сливки, закройте крышкой, поставьте в духовку и тушите до готовности всех продуктов. Готовое блюдо посыпьте нарезанным зеленым луком.

Горячий торт «На чугунной сковороде»

Вам понадобится: 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, по 1 стакану картофельной и пшеничной муки, немного соды и соли.

Для крема: 750 г молока, 4–5 ст. ложек манной крупы, 1 стакан сахара, 2 лимона, 50 г сливочного масла.

Смешайте сахар, сметану, молоко, яйца, картофельную и пшеничную муку, соду, соль и испеките блины обязательно на чугунной сковороде, которую перед каждым блином смазывайте маслом.

Готовые блины смажьте начинкой – густым вареньем и/или кремом, сложите блины стопкой и перед подачей на стол поставьте ненадолго в горячую духовку. Если варенье жидкое, добавьте в него немного тертых сухарей и молотых орехов.

Для крема сварите густую манную кашу. Добавьте в нее сливочное масло и дайте каше остыть (чтобы была чуть теплой). Лимоны пропустите через мясорубку, удалив косточки, вместе с кожурой. Добавьте в кашу сахар и лимоны и тщательно перемешайте. По желанию добавьте сахар, орехи и различные ароматизаторы.

6,5 года – цинковая свадьба

Цинковую свадьбу редко отмечают, и напрасно: столь необычная дата напоминает о том, что на брак, как на оцинкованную посуду, надо время от времени наводить глянец. Латинское *zincum* переводится как «белый налет». Слово «цинк» встречается в трудах Парацельса и восходит, возможно, к древнегерманскому «цинко» – налет, бельмо на глазу. Но налет, хоть и белый, не украшает ни посуду, ни семейные отношения, а уж унижительное «бельмо на глазу» – тем более.

Закаляйтесь сами и закаляйте ваш союз: при комнатной температуре цинк хрупок, при сгибании пластинки слышен треск – обычно сильнее, чем «крик олова». (Разумеется, ведь до оловянной годовщины еще три с половиной года и ваше совместное «изделие» станет намного прочнее.) В результате тренировок вы достигнете желанной пластичности непростых взаимоотношений двух миров – мужчины и женщины, но при условии высокого градуса любви и уважения, подобно цинку, достигающему пластичности при 100–150 °С. Весьма символично для этой годовщины, что примеси, даже незначительные, резко увеличивают хрупкость цинка.

Постарайтесь избавиться от примесей любого рода, потому что чистый металлический цинк не только используется для восстановления и извлечения благородных металлов – золота и серебра (впереди самые популярные одноименные годовщины), но и применяется в виде оцинковки для защиты стали от коррозии. Запаситесь новым оцинкованным ведром – приметным и недорогим подарком друг для друга, а сэкономленные деньги потратьте на угощение к праздничному столу – устриц, потому что среди продуктов, употребляемых в пищу человеком, в них наибольшее содержание цинка.

Покупка продуктов для других блюд не потребует долгосрочного кредита, поэтому поставьте на стол бифштексы с аппетитной корочкой, хорошо прожаренные отбивные из мяса молодого барашка, запеченное в духовке свиное филе, завязь пшеницы (!), фаршированные яйца, вазочку с тыквенными семечками, пиво как заменитель пивных дрожжей, горчицу и корбочку с детским питанием как заменитель нежирного сухого молока. В перечисленных продуктах, из которых вы создадите кулинарные шедевры, самое большое содержание цинка – после устриц. (Мужья, не желающие, по словам М. М. Жванецкого, преждевременно уйти из большого секса, требуйте от жен соблюдения подобного рациона ежедневно: цинк позволяет избежать проблем с простатой!)

Блюда к праздничному столу

Конечно, если позволяет кошелек, поставьте на стол свежевывловленные у берегов Франции устрицы. Однако уютный семейный праздник совершенно не пострадает, если вы с любовью друг к другу и гостям приготовите что-либо не очень дорогое, но, как говорится, в тему – например нарядные фаршированные яйца и аппетитное свиное филе. Чтобы окончательно оставаться в теме, в новом оцинкованном ведре приготовьте – вместо покупного – домашний морс из любых свежих или замороженных ягод и большим половником щедро разливайте напиток в красивые бокалы родным и близким. Да-да, не удивляйтесь, – обращаясь именно к вам, гости восклицают: «Не дом, а шикарный ресторан!»

Закуска «Обойдемся без устриц»

Вам понадобится: 1 авокадо, 6 сваренных вкрутую яиц, 3 помидора, 1 луковица, 1 зеленый сладкий перец, 130 г вареных креветок, по 1 ч. ложке лимонного сока и белого вин-

ного уксуса, щепотка кайенского перца, салат-латук, ломтики помидора, 1 ст. ложка кориандра, соль и перец – по вкусу.

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выложите мякоть в миксер. Отделите желтки от белков и положите желтки в миксер. Смешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.

Переложите получившуюся смесь в посуду средних размеров. Добавьте измельченные лук и сладкий перец, лимонный сок, уксус, соль, кайенский перец и размешайте. Чайной ложкой выложите фарш горкой в яйца. Разместите фаршированные яйца на тарелке вместе с листьями латука и дольками помидора, сверху посыпьте кориандром.

Горячее «Жванецкий рекомендует...»

Вам понадобится: 700 г свиного филе, 1 ст. ложка сушеного розмарина, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 больших кисло-сладких яблока, 4 ст. ложки кальвадоса, 250 мл сливок, соль и молотый черный перец – по вкусу.

Вымойте свиное филе, тщательно обсушите с помощью бумажного полотенца. Мясо со всех сторон натрите солью, молотым черным перцем и розмарином. В глубокой сковороде разогрейте 2 ст. ложки растительного масла и со всех сторон обжарьте в нем филе до золотисто-коричневой корочки. Затем уменьшите огонь и, время от времени переворачивая, обжаривайте мясо еще около 15 минут. Выньте филе из сковороды, аккуратно заверните в фольгу и поместите в духовку на малый огонь.

Репчатый лук нарежьте тонкими кольцами. Яблоки вымойте, по желанию очистите от кожуры, разрежьте на 4 части, удалите семенные коробочки и нарежьте небольшими дольками. В сковороде разогрейте остатки растительного масла. В течение 10 минут обжаривайте в нем яблоки и кольца лука, затем посолите и поперчите.

Свиное филе достаньте из духовки, вновь выложите в сковороду и сбрызните кальвадосом. Влейте сливки, добавьте яблоки и лук, перемешайте, доведите до кипения, посолите и поперчите. Готовое филе разрежьте на кусочки и подайте на стол, украсив по желанию розмарином. В качестве гарнира отлично подойдут отварные картофель или морковь.

Пирог «Zincum»

Вам понадобится: 180 г муки, 80 г сахара (лучше сахарной пудры), 100 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка без верха разрыхлителя.

Для начинки: 750 г творога, 150 г сахара (лучше сахарной пудры), пакетик (20 г) ванильного сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молока, 50 г крахмала, 5 яиц, вишня без косточек (слива, курага – что есть).

Замесите тесто, положите в очень глубокую и широкую сковороду и руками распределите по всей поверхности сковороды.

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром, добавьте крахмал, молоко и сметану, в последнюю очередь – творог. Все тщательно взбейте.

Взбейте белки в крепкую пену с небольшим количеством сахарной пудры и аккуратно перемешайте (не взбивайте!) с первой частью начинки.

На тесто выложите ягоды (можно и без них), сверху вылейте начинку и поставьте в прогретую духовку на слабый огонь. В первый час выпекания духовку не открывайте. Достаньте пирог через 2 часа, остудите в перевернутом виде прямо в сковороде (это процесс долгий – наберитесь терпения), вытряхните, разрежьте и подавайте к столу. (В сковороде диаметром 25 см и высотой 7 см умещается всего 500 г творога со всеми остальными ингредиентами.

Начинка очень сильно поднимается, и желательно, чтобы она не вытекала: при остывании эта пышная великолепная масса спрессуется.)

7 лет – медная свадьба

Тренировка на пластичность, начатая полгода назад, в полном разгаре: медь – пластичный переходный металл с высокой теплопроводностью, благодаря чему ее используют в различных теплоотводных устройствах и теплообменниках – радиаторах охлаждения, кондиционирования и отопления. Не правда ли, символично для семи лет боев и перемирий! Как бы вы ни были сердиты друг на друга за похожую на головешку яичницу или сваленные в кучу, как всегда, посреди комнаты ношенные носки, откажитесь от переименования вашего жилья в Пушечный двор, основанный в пятнадцатом веке, где из бронзы – сплава меди с оловом – отливали орудия разных калибров (о нем напоминает теперешняя Пушечная улица в Москве).

Воздержитесь от кустарного производства так называемого пушечного металла, в состав которого входили медь, олово и цинк и из которого в шестнадцатом – восемнадцатом столетиях делали артиллерийские орудия. И не тратьте уж совсем напрасно время на то, чтобы повторить опыт египтян древних времен фараона Рамзеса II: чтобы получить медь, они нагнетали воздух в плавильные печи с помощью мехов, а древесный уголь получали из акации и финиковой пальмы. Где вы раздобудете столько финиковых пальм?

Лучше отправляйтесь на сверхсекретную фабрику «Гознак», попросите немного медно-никелевого сплава, использующегося для чеканки разменной монеты, и отчеканьте памятную медаль по случаю 7-летней годовщины – окончательного и бесповоротного примирения сторон. Затем посетите судостроительный завод и там тоже попросите медно-никелевого сплава – так называемого адмиралтейского, потому что он защитит построенный вами корабль от коррозии.

Снимайтесь с якоря и, хотя бы виртуально, плывите к берегам Кипра: символ меди в периодической системе Д. И. Менделеева – *Cu* – происходит от латинского названия острова, где добывали медь, – *Cuprum*. Если на Кипре слишком жарко, поезжайте в Читинскую область, Удокан; в Казахстан, Джезказган; или в крайнем случае в Германию, Мансфельд, – там вы тоже найдете крупные месторождения медной руды. Она вам обязательно понадобится, чтобы, во-первых, изготовить памятные медные колечки и по традиции этой годовщины обменяться ими, а во-вторых, раз и навсегда решить «кровельный» вопрос. С прохудившейся крышей (крыша – символ большого семейного дома) вы вряд ли радостно встретите красную, 100-летнюю, дату вашей свадьбы, а кровли из тонкой листовой меди служат безаварийно по сто – сто пятьдесят лет. Друзья и родственники осыпят вас медными монетками на счастье, а подаренные ими медные подсвечники, тазы для варенья и чеканка порадуют не только вас, но и ваших детей и внуков.

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.