

«ОГУРЧИКИ, ПОМИДОРЧИКИ...»

Союз этих двух самых популярных летних овощей известен не только из исторической песни. Конечно, можно соорудить салат на скорую руку и из чего-то одного, но истинное наслаждение ощущаешь только в комбинации огурцов и помидоров с произвольными добавками редиса, сладкого перца, чеснока, зелени и других даров жаркого лета.

Несмотря на то что сегодня речь пойдет только о помидорах, мы постоянно будем обращаться к огурцам. Точно так же, как в следующей статье об огурцах нам не обойтись без томатов. Причем оговоримся сразу — разговор будет только о свежих овощах. Никаких соленых или маринованных — не по сезону.

Недурно вспомнить, что в широкой обиход европейца помидоры вошли сравнительно недавно. Родной их принято считать Центральной и Южной Америку — древние перуанцы разводили эти овощи еще за пять веков до Рождества Христова. В Европу они были завезены скорее всего Христофором Колумбом, поскольку сведения о них фигурируют в итальянских памятниках уже в XV веке. На языке ацтеков — «любимые яблоки» («rotted'atouge»), откуда и пошло русское «помидор»). Но, несмотря на широкое распространение, выращивались помидоры исключительно для декоративных целей: во Франции — как украшение садовых беседок, в Германии и Скандинавии — как комнатное растение, в России и Англии — среди редких цветов в оранжереях.

Редкий овощ может похвастаться точной датой своего появления в Санкт-Петербурге. Но о помидоре известно подлинно, что летом 1780 года русский посол в Париже, готовя по высочайшему повелению Екатерины II доклад «О диковинных фруктах и необыкновенных произрастаниях», привез в российскую столицу образчики растений, плодов и семян «яблок любви». Первые пробы именитых гостей вызвали реакцию своеобразную — ни один из них не доел плода. Все согласилось с мнением одного из сановников: «Плоды зело мудреные и вкусом не подходящи!»

Питаться плодами этих растений не рекомендовалось. Так, известный французский садовод XVII века Оливье де Серр посвятил немало статей для доказательства такого положения. Даже в немецком «Ботаническом словаре» 1811 года упоминается расхожее мнение, что томат — растение ядовитое. Лишь в 1850 году были заложены первые огородные плантации в Крыму и Астраханской губернии. И только к началу XX века началась массовая переработка этих овощей в соки и пасты.

Тем не менее помидор отвоевал на столе почетное место не только в традиционных салатах и добавках, но как главный компонент самых различных блюд. Попробуем составить меню от закусок до напитков, не забывая о главном условии нашей рубрики: полет фантазии кулинара, его вдохновение и интуиция должны заменять точные рецепты.

Итак, для начала несколько оригинальных закусок.

Салат «Португальский»

Отварить в равных долях картофель и белые грибы, некрупно



нарезать, добавить столько же помидоров, соль. Заправить маринадом и дать постоять на холоде. Перед подачей обильно посыпать зеленым луком.

Салат «Болгарский»

Помидоры нарезать кружками, свежие огурцы — кубиками, сладкий перец — кольцами, вымоченную брынзу мелко раскрошить, чеснок истолочь, зелень порубить. Все изрядно смешать (чтоб появился сок), заправить сметаной. Если же брынзу заменить стручком мелко рубленного свежего горького перца, а вместо сметаны полить подсолнечным маслом, может получиться острая закуска под пиво или водку.

Салат «Пестрый»

Неожиданно хорош пестрый салат, куда входит много помидоров и значительно меньше порезанных кубиками соленых огурцов, тушеных зеленой фасоли и сельдерея, а также фигурной лапши и тонких ломтиков копченой сельди. Особую пикантность придаст тертый хрен. Добавить горсть зелени, заправить растительным маслом.

Бутерброды с творожно-томатной пастой

Взять в равных долях творог и помидоры. Творог развести с небольшим количеством молока и кукурузным маслом до сметанообразного состояния. Смешать с рублеными помидорами, мелко нарезанной луковичкой, красным перцем и солью. Любители могут добавить предварительно замоченный тмин.

Помидоры с фруктами

Специи: ветка сельдерея, ломтик репчатого лука, морковки.

Плотно укладываем помидоры, добавляем сливы или кислые яблоки, порезанные крупными ломтями, без сердцевины (если будете заготавливать в 3-х литровые банки, тогда можно добавить гроздь винограда, клюквы, брусники).

Заливаем кипящей водой, прикрываем полотенцем. Через 20 минут воду сливаем, снова кипятим и еще раз заливаем на 10 минут.

Сливаем воду, готовим рассол: один л. воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара.

Кипящим рассолом заливаем банки, добавляем лимонную кислоту: на 1 литр — 1/3 ч. ложки, на 3 л. — 1/2 ч. ложки.

Укупориваем крышками, закутываем одеялом до полного остывания.

Замечательные маринованные фрукты получаются, а уж про помидоры и вовсе говорить нечего!

ВЫБИРАЕМ ЗОНТ

Такая необходимая вещь, как зонтик, была изобретена простым человеком для простых людей, затем этот предмет стал привилегией богатых, но наконец справедливость восторжествовала - нынче зонтик вновь доступен всем. Однако обо всем по порядку.

Впервые зонтик появился в Китае более 3000 тысяч лет назад. Сохранилась запись о том, что некий рабочий-плотник (имя его, конечно же, затерялось в веках) изготовил для своей жены «крышу, которая всегда с ней».

Вскоре зонты стали предметом высочайшей роскоши. А потом и вовсе зонтик мог носить только император, так как считалось, что зонт наделён магической силой. Он якобы защищал «сына Неба» не только от атмосферных осадков, но и от злых духов.

Из Китая зонтики попали в другие страны. Там ими могли тоже пользоваться только очень богатые люди. Например, король Сиам любил прогуливаться под зонтом с семью куполами, украшенными бриллиантами и золотом. Всех превзошёл король Бирмы, у которого был зонт из 24 куполов. Поэтому монарха называли повелителем 24 зонтов. Зонты добрались и до африканских государств. Там они, наравне с короной, считались символом власти.

Но по прошествии некоторого времени зонтики потихоньку начали изготавливать для себя и простые люди. В Китае «шляпа» и «зонтик» обозначались одним словом - «касса». Дело в том, что тогдашний зонтик представлял собой соломенный головной убор, к которому была приделана ручка. Такие зонтики предназначались для защиты не только от дождя, но и от солнца. Изготавливали их сначала из шёлка, а позднее - из промасленной бумаги.

В Японии начиная с VIII века придворные расхаживали с зонтиками разных цветов, поскольку каждому рангу соответствовал свой цвет. А так как зонтики имели громадные размеры, то носили их слуги, которые следовали за своими господами.

Простые люди тоже пользовались весьма громоздкими зонтами, которые закрывали не только людей, но и их запястный скрб.

С распространением в Японии буддизма зонтик приобретает особое значение. Так как зонтик символизировал защиту от нечисти, то под его покровом находились и монахи, и буддийские статуи, и гробы с покойниками. В современной Японии зонтики распространены больше, чем в какой-либо другой стране. Их всегда носят с собой и очень часто забывают в электричках и автобусах. Если потерянный зонтик остаётся невостребованным, то его оставляют у входа на станцию, чтобы его мог взять тот пассажир, которому он нужен.

Именно в Японии были изобретены складные зонты, но из-за сильных ветров, которые часто их ломают, они так и не получили большой популярности в этой стране.

В Европе зонтики начали появляться в XVIII веке, однако тогдашние мужчины считали их предметом исключительно дамского туалета и наотрез отказывались ходить с ними даже в самую ненастную погоду.

В 1750 году в дождливый день лондонский предприниматель Хэнвэй вышел на улицу с зонтиком. Так как в Лондоне дожди не редкость, новинка понравилась, и Хэнвэй начал подражать. После этого Хэнвэй наладил массовое производство зонтов. Начинание предпринимателя нашло не только сторонников, но и противников. Больше всего были недовольны кебмены — кучера наёмных крытых экипажей. Они считали, что лондонцы в дождливую погоду будут прятаться под зонтиками и перестанут брать кебы.

В России конца XVIII века особым почётом пользовалось всё французское. Из Парижа пришли к нам и зонтики. Правда, французское название зонтика «парасоль» у нас не прижилось (хотя на Украине зонты называют

«парасоля»). По утверждению лингвистов, слово «зонтик» имеет отношение к морскому уставу начала XVIII века. Там можно встретить голландское слово «зондек» («zondec») - навес от солнца на корабле.

В XIX веке зонты распространились повсеместно. Были созданы зонты-удочки, зонты-кинжалы, зонты-громоотводы и даже женские зонты для самообороны с сигнализацией.

Зонт, как и многие другие аксессуары, призван выполнять две функции: эстетическую и прагматическую. Что касается практичности, то при покупке зонта сначала необходимо обратить внимание на его конструкцию. Она может быть механической (зонт открывается вручную), полуавтоматической (нажимаем на кнопку и плавно раскрываем над головой «крышу»), автоматической (чтобы не промокнуть, достаточно нажать на кнопку) и двойной автомат (зонт не только открывается, но и закрывается нажатием на



кнопку).

Наиболее прочными среди всех признаны зонты-трости с самым обычным ручным механизмом. Кроме того, они гораздо элегантнее смотрятся, да и площадь купола у них больше, чем у небольших моделей (которые, в то же время, гораздо компактнее зонты-трости), соответственно, они лучше защитят вас от дождя.

Кроме конструкции, своё внимание следует обратить на материал, из которого сделан купол зонта. В основном для его изготовления производителями используется полиэстер, имитирующий шёлк или атлас. Купола дорогих, более качественных (а значит, и дорогостоящих) моделей изготавливаются из смеси полиэстера с хлопком, а вот в дешёвых зонтах для купола зачастую применяется нейлон.

Сегодня появились и более современные, высококачественные, прочные материалы, например, ткани с тефлоновой пропиткой или эпонж (хлопчатобумажная или шёлковая ткань с шероховатой губчатой поверхностью, с разноцветным рисунком). С куполов, изготовленных из таких тканей, дождевые капли моментально скатываются, а поверхность зонта остаётся абсолютно сухой.

Теперь остановимся на такой малоизвестной составляющей качества зонта, как его спицы и стержень. Материал, из которого они изготовлены, в большой степени отвечает за прочность приобретённого вами изделия. Конечно, сталь гораздо прочнее и надёжнее алюминия (зонты со стальными спицами и стержнем не будут выворачиваться при резких порывах ветра), но зато менее гибка, а сам зонт по весу будет гораздо тяжелее. Современные технологии позволили изготавливать спицы из отличного гнувшегося и при этом крепкого материала - стекловолокна.

Следующим этапом будет выбор цвета: будьте осторожны с зонтиками зелёных и синих оттенков. Даже если вы обладаете прекрасным цветом лица и свежим загаром, то синеватая или зеленоватая тень раскрытого зонта сделает вас гораздо бледнее и придаст болезненный вид, а уж если вы от природы обладаете бледной кожей... Лучше выбрать зонты тёплых цветов: они добавят вам свежести и привлекательности.

Чтобы любимый зонтик прослужил как можно дольше, нужно правильно за ним ухаживать. Вспомните примету, что раскрыть в доме зонты - не к добру. Но, даже если вы не суеверны, сушите зонты только в полураскрытом виде, и ни в коем случае не в полностью раскрытом!

А вот чистить этот важный аксессуар, если он загрязнился, следует как раз-таки открытым: намылите зонты мягким мылом или другим щадящим средством для стирки, слегка потрите поверхность мягкой губкой, затем тщательно смойте мыльную пену. Теперь осталось только просушить ваш зонтик, и он вновь готов к долгой службе.

Но, несмотря на наличие потрясающего зонта, всё же хочется пожелать вам всегда безоблачного неба!