

ОЛИВИЯ ПОТС



НЕДОПЕЧЕНА ИДЕЯ



От съдебната зала до
„Льо Кордон Бльо“ –
спонтанното решение,
което промени
живота ми



ОЛИВИЯ ПОТС

НЕДОПЕЧЕНА ИДЕЯ

A Half Baked Idea

Copyright © Olivia Potts, 2019

All rights reserved

© Красимира Абаджиева – превод

© Фиделия Косева – художествено оформление на корицата

© Издателство ЕРА, София, 2019

ISBN 978-954-389-530-4

Обичам рецептите, тъй като дават точни указания. Не съм израсла в семейство, в което готвенето е издигнато в култ, и нямам никакъв кулинарен усет. Проблемът е, че всяка рецепта е самостоятелна. Можех да направя целувки, но френските макарони, в чиято основа са целувките, ми убягваха. Правех желе от желатин, но не и мус върху желе. Четях готварски книги, гледах YouTube, но все нещо бърках.

Исках рецептите на Сам, а той вдигаше рамене, тъй като ги беше научил чрез дългогодишна осмоза – в неговото семейство не ядяха купешка храна и всички готвеха. Възникнеше ли кулинарен проблем, звънеше на родителите си.

Веднъж се мъчех с телешки ренданг. Видях рецептата в един блог. Всичко вървеше чудесно до момента, в който трябваше да запържа месото. Не знаех дали да го обръщам и то започна да пуши. След петнайсет минути в кухнята не можеше да се диша. Сам довтаса и заяви:

- Лив, правиш нещо не както трябва.
- Напротив! Следвах всичко точка по точка.
- Да, но месото гори.

Не знам дали сте помирисвали изгорено телешко, но вони ужасно. Хвърлих овъгленото месо в кофата и слязох да изхвърля боклука, тъй като миризмата беше нетърпима. Опраните чаршафи на Сюзън бяха проснати в ъгъла на кухнята и се наложи да ги пусна три пъти в пералнята, за да се отмиришат.

За да усъвършенствам готвенето, трябваше да уча. И да наваксам. Нямах представа какво точно искам да наваксам, но знаех, че е важно и неотложно.

Разучавах готварските школи в „Гугъл“ – отначало за удоволствие, по-сетне с интерес и целенасочено. Гледах често уебсайта на „Кордон Бльо“ и го знаех наизуст – снежнобелите престилки, симпатичните шапчици и стърчащата шапка на шеф-готвача, съсредоточените погледи на готвачите, когато поръсват пандишпана със захар и глазират кроасаните, елегантно подредените чинии с листенца лук и нарязаното на идеални правоъгълници патешко филе. Сайтът предлагаше безброй програми и... величествени хвалби. Бях запленена. Не за пръв път ме обземаше безум-ното желание да постигна едва ли не невъзможното. Преди време си бях наумила да уча в Харвардския юридически факултет – най-вече заради завидния живот на Ел Уудс в „Професия блондинка“. Кой знае защо игнорирах факта, че дипломата от Харвард нямаше да ми даде възможност да практикувам право в страната, в която живея.

Ала готвенето беше нещо различно. Колкото и да съм потисната, то ми даваше утеха и спокойствие. И все пак исках да знам повече, та да правя идеални еклери и превкусен бриош, както и да вникна в магията на шоколада и опитите ми да майсторя с него да не приличат на жалките останки на недояден десерт.

Сам не се изсмия на намеренията ми, нито смени темата. Прецени с мен плюсовете и минусите, както и тънкостите на логистиката. Пълният курс по сладкарство беше доста скъп, но след смъртта на мама това не би ме спряло, и така...

Реших да се запиша да уча в „Кордон Бльо“!

Но защо? За да правя вкусни кроасани и яйчен крем? За да започна всичко отначало, като обърна живота си с главата надолу и го раздрусам? За да разбера защо и как зациклих, а и да осъзная каква точно желая да бъда? Или пък исках да върша нещо и с ума, и с ръцете си? Вероятно бях уморена и разочарована от наказателното право, недостатъчното му финансиране и всичките съпровождащи го тегоби. Може би исках животът ми да не се върти около нещо горчиво, а около нещо сладко, което чувствах и като свое истинско призвание. Записах се да уча в „Кордон Бльо“, тъй като мама я нямаше, бях нещастна като адвокатка и държах да започна всичко отначало. Исках да се уверя, че ще успея. Заради себе си.

След няколко седмици се запознах чрез социалните мрежи с Кейт. Тя беше напуснала работата си в театъра и също се интересуваше от готварство. Срегнахме се и аз ѝ разказах за моите планове и надежди.

– Лив, непременно се запиши! Радвай се, че имаш този късмет! – насърчи ме тя.

Беше права. Наистина имах късмет. Щях да уча девет месеца това, което искам.

Няколко седмици преди началото на курса заминахме със Сам за Тоскана на сватбата на наши приятели. На него не му се ходеше, тъй като обича да посещава различни места, а пък ходихме във Флоренция преди две години. Ето защо решихме да съчетаем сватбата им с лятната си почивка. Бях много доволна. Обичам да седя на градските площади – най-вече на *Piazza del Campo* в Сиена, да пия кампари и да хапвам маслини. Успях да убедя Сам да отидем до Сиена за рождения ми ден.

През първите няколко дни на ваканцията той настояваше да не му пипам багажа, че там били подаръците за рождения ми ден. На тръгване от Флоренция ми напомни да проверя дали паспортите са в сака му. Докато ги опипвах, в тайния вътрешен джоб пръстите ми докоснаха малка квадратна кутийка.

Сам следва предначертан стриктен график в опознаването на нови места (поне една джамия или храм дневно, когато бяхме в Индонезия). Но на рождения ми ден се примири и всичко беше по-лежерно. Закусвахме до късно, четохме, пих-ме кафе и отидохме да дегустираме тосканските червени вина, месни деликатеси и сирената. Кутийката ме беше изпълнила с подозрения, но не се издадох, за да не би да разваля момента на евентуалното предложение. Всеки път, когато Сам приклякаше да си завърже обувката, сърцето ми спираше в очакване. По едно време изчезна за по-дълго – искал да намери подходящи обекти за снимки. Стоях и не смеех да помръдна, давах си небрежен вид с надеждата, че изглеждам добре, в случай, че е помолил някой турист да снима вълнуващия миг на предложението. След петнайсетина минути тръгнах в посоката, в която се беше отправил, и го видях да снима *Duomo*.

По-късно през деня започнах да се съмнявам в предположението си, макар че, съвсем не в негов стил, Сам ме насърчи да си лакирам ноктите преди вечеря.

Седяхме на *Piazza del Campo* и *Duomo* беше пред нас, пиехме коктейли американо и играехме на „Тривиал Пърсют“. Сам изглеждаше доста спокоен за човек, който се кани да направи предложение за брак. Дали не се заблуждавам? Да не би да се залъгвам, че след като сме тук, на любимото ми място, мога да получа пръстен? Да не би кутийката да е била комплект с игли и конци? Пък и Сам често носеше със себе си час-тите на малки ръчни изобретения и ги сглобяваше в свободното си време.

Вечеряхме в същия ресторант, в който бяхме преди две години. Храната не беше екстравагантна, но пък вкусна и още помнехме ръчно приготвената тосканска паста „пици“ и потопените в малки чашки с *Vin Santo*¹ дебели кантучини.

В една малка уличка на път за ресторанта Сам попита:

– Искаш ли си последния подарък за рождения ден?

Кимнах и той измъкна една четириъгълна кутия от раницата. Оказа се игра с карти подказки.

– Думите поетични са доста патетични! – подхвана той, цитирайки една стара сладникава песен на Коул Портър от мюзикъла „Anything Goes“.

Понякога я пеехме у дома и танцувахме в кухнята. Сам изпя своята част и ми подаде картата, на която беше написал моите думи: „Ти си върхът, ти си Махатма Ганди! Ти, зашеметяваща, с коняк опияняваща...“

Изведнъж осъзнах, че с тези думи предлагам сама на себе си. Такъв беше Сам – необикновен!

Когато стигнахме до края на песента, той коленичи и извади кутийката, която с нечовешки усилия си бях наложила да не отворя. Бледосиният сапфир беше заобиколен с диаманти.

– Ще се омъжиш ли за мен?

– Да – веднага отвърнах аз и добавих: – Несъмнено да!

Поръчавме си същите ястия и се зачудихме как всичко се промени през последните две години.

Кантучините са тоскански бишкоти и макар да са със същите съставки като съставките на нетосканските си събратя, те са по-малки и по-дундести. Ръка за ръка с тях върви златистото *Vin Santo*, в което се потапят. Амаретото е негов лесен популярен заместител, пък и върви много добре с бадемите.

¹ По вкус наподобява ликьора Амарето. – Б. ред.

Кантучини

За 30 малки бишкотки

Време: 15 мин

Печене: 45 мин

Продукти:

60 г масло

250 г захар

кора на малък лимон

кора на малък портокал

2 яйца

40 г брашно

1,5 ч. л. бакпулвер

½ ч. л. сол

150 г необелени бадеми

2 суп. л. *Vin Santo* (или амарето)

1. Загрейте фурната на 160°. Смесете захарта, маслото и настърганите лимонова и портокалова кора. Разбивайте сместа, докато стане пухкава.

2. Добавете яйцата едно по едно и последователно амаретото, солта, брашното, бакпулвера и бадемите. Омесете ги, за да разпределите бадемите равномерно.

3. Застелете тавичката с хартия за печене и разделете тестото на три равни части. Омесете ги на три рула и ги сложете в тавичката, като оставите място помежду им.

4. Печете 20-30 мин. Трите рула трябва да стегнат, без да са твърди. Когато произстинат, нарежете ги по диагонал (дебелина около 2,5 см).

5. Наредете кантучините (нагоре със страната, откъдето е минал ножът) в друга тавичка и печете десетина минути. Обърнете ги и ги оставете във фурната за пет-десет минути. Бишкотите трябва да имат златист (не кафяв) цвят и да не се ронят. Те ще се втвърдят, докато изстиват. Наредете ги в красив съд, където могат да престоят една седмица.