



НИКОЛАЙ ХОДОВ
ДЕНИС БУТОЧНИКОВ

РАССКАЗЫ

ХУДОЖНИК ЕЛЕНА ДАГОДНОВА

Кулинар-2000

На свой день рождения Паша обещал гостям особый сюрприз. Он успел прожужжать про него все уши, но никому не сказал, что это будет фирменный торт. Торт победил на зарубежном конкурсе «Кулинар-2000», а рецепт Паша тщательно переписал из модного журнала.

Накануне дня рождения Паша пришёл довольно поздно, потому что был очень занят (весь вечер катался на лифте, пока не застрял). Наскоро помыв руки, он надел мамин фартук и приступил к созданию кулинарного шедевра.

Сначала Паша насыпал в миску полкило блинной муки (обычной в доме не оказалось). Добавляя молоко, он выяснил, что оно скисло. Постояв пару минут в раздумье, новоявленный кулинар решил заменить молоко сгущёнкой, которую щедро разбавил водой из-под крана. С трудом всё это перемешав, Паша вновь углубился в рецепт и прочитал вслух:



– Разбейте шесть яиц...

Паша положил в миску смесь муки и молока яйца и ловко разбил их ложкой. Сделав это, Паша прочитал дальше:

– Отделите белки от желтков и белки добавьте в тесто... Гм, – задумчиво пробурчал Паша, ковыряясь пальцем в месиве из белков, желтков и скорлупы, – это как они себе мыслят? Пусть сами отделяют!

Он повытаскивал из миски самые большие скорлупки, а остальные осколки, не мороча

себе голову, вмешал в основную массу. Потыкав в получившуюся субстанцию пальцем, Паша брезгливо вытер его о фартук...

– Погасите соду уксусом, – произнёс Паша, заглянув в рецепт. – Да что за ерунду они тут пишут: сначала поджигай, потом гаси! И чем? Уксусом?! Весь дом с этим тортом спалишь, пока приготовишь!

Паша решил, что в рецепте явная опечатка, и высыпал соду в тесто, плеснув туда уксуса побольше, чтобы не ошибиться. Тесто, по мнению Паши, было готово, и он приступил к изготовлению крема. Для этого юный кондитер

положил в кастрюльку пачку масла, вылил туда остатки сгущёнки (она в рецепте не была предусмотрена, но Паша решил, что хуже не будет), досыпал сахару и какао. Затем, взяв миксер, попробовал всё это перемешать, но масло предательски выскочило из кастрюльки, ударилось о стену и соскользнуло на пол. Бросившись за ним вдогонку, Паша опрокинул кастрюльку. Судьба крема была решена.

Наш кулинар расстроился, но ненадолго: вид забрызганного кремом Мурзика, скользящего по маслу, развеселил его. Паша вспомнил, что у него есть пакетики с заварным кремом (правда, позже оказалось, что это желе)...

И вот наступил день рождения. Собравшимся гостям Паша наконец-то преподнёс обещанный сюрприз.

Сюрприз удался – гости онемели и застыли на месте.

– Может, я схожу и куплю торт в магазине? – робко предложила Маша, нарушив гробовую тишину.

– Да ты попробуй сначала! Этот торт – победитель конкурса «Кулинар-2000», – гордо произнёс Паша, с трудом отдирая от «торта» большой кусок и протягивая его попятившимся гостям. – Это же шедевр кулинарного искусства!

– продолжил он и с энтузиазмом впился зубами в кусок, который держал в руке.

– Да чтоб он провалился, этот шедевр! – завопил он с возмущением, отплёвываясь и отбрасывая торт. – Рецепт года, рецепт года! Так и знал, что это ерунда!

Через пять минут, прихватив сумку, Паша бежал в магазин.