

Городская сценка



ФОТО: ВЛАДИМИР БОРОДИН/ВЕЛИКАЯ ЭПОХА

Ура! Каникулы!!!

Весна! Солнце слепит глаза, под ногами лужи, с крыш капает прозрачная капель, гомонят воробы...

По Питеру спокойно и мирно движется троллейбус. Середина дня, пассажиры – в основном пожилые люди (остальные на работе) – подремывают. Подремывает и молодая кондукторша – скучно, дохода нет.

Остановка. Кондуктор почти подскакивает и на весь салон объявляет:

– Держитесь, сейчас будет ужас!

– В чем дело, что такое? – забеспокоились пассажиры.

– Да, ребята едут, целый класс, каникулы.

Лица пассажиров посуровели, кто-то даже окаменел: прощай, покой!

Троллейбус отворил двери, и лихой дружный поток ребятишек захлестнул салон. От щебета зазвенело в ушах. Куда там воробьям! Кондуктор решительно, как капитан на мостике, поднялась на свое возвышение и крикнула:

– Тише, ребята, транспорт-то общественный.

Мелкие примолкли, но тут вступили пассажиры:

– Куда едете, где были?

Ребята начали охотно отвечать и даже рассуждать.

– Были в театре, смотрели спектакль «Волшебное приключение».

– Интересно?

Задумались:

– Не очень.

– Почему?

– Баба-Яга очень страшная и злая была.

– А в другом театре бывали? Балет видели?

– Нет.

– Попросите непременно, чтобы мама с вами сходила.

Кое-кому надоели расспросы, стали играть в слова: Москва – арбуз – заря – Яго... Образованная умница, поняв по лицам одноклассников, чтохватила лишнего, пояснила всем:

– Такой злодей был.

Тут учительница объявила: «Выходим».

– В каком классе-то учиться? – успевают спросить пассажиры.

– Во втором, – гордо отвечает знаток мировой литературы, автор последнего слова в игре в слова.

– Хорошо учиться?

– Неплохо, – на ходу, но с достоинством, отвечает она же, – мама довольна.

Троллейбус опустел. Стало тихо, но уже никто не дремал... Все вдруг увидели, что за окнами и правда весна, и солнце слепит глаза, и капает капель... И на лицах расцвели улыбки!

Татьяна СЕРЕБРЯКОВА

НАШИ ЛЮБИМЦЫ

СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Собакам тоже нужна верхняя одежда

ЗАЩИТИТЕ СВОЕГО ЛЮБИМЦА ОТ КИСЛОТНЫХ ДОЖДЕЙ

Весна – самое грязное время года. Вся накопившаяся за зиму грязь скапливается в лужах на асфальте. Это и бензин, и автомасла, и соль, и реагенты, которые в огромном количестве в этом году сыпались на тротуары и дороги больших городов. Проникнув в желудок, такой ядовитый раствор вызывает у собак рвоту и расстройство стула. Брызги этой отвратительной смеси попадают на шерсть и кожу собак, отчего на лапах и морде у них появляются язвы.

Что делать, как защитить питомца?

Тут не обойтись без легкого непромокаемого комбинезона, который предохранит тело собачки. На лапки приобретите ботиночки, собаки быстро привыкают к ним. Одна моя знакомая собака ни за что не выйдет из дому, пока ее не экипируют должным образом!

Если по каким-то причинам песик ходит без обуви и одежды, то по приходу домой лапки надо непременно вымыть теплой водой с гипоаллергенным



ФОТО: ВЛАДИМИР БОРОДИН/ВЕЛИКАЯ ЭПОХА

Здоровье четвероногого друга в наших руках

мылом и тщательно протереть мягкой тряпочкой. Если язвочки и трещинки все же появились, несмотря на тщательный уход, обратитесь к ветеринару – он посоветует, что делать.

Ирина ЛЕОНИДОВА



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Сан-Жак с луком-пореем

Морские гребешки относятся к деликатесам во всех странах мира. Они употребляются в холодном, горячем, а также сыром виде. Во Франции этот продукт питания под названием Сан-Жак является неотъемлемой частью французской кухни.

Сегодня мы предлагаем вам рецепт, пришедший с побережья Средиземного моря.

На 1 порцию вам понадобится:

2 крупных гребешка (можно замороженных),
1 лук-порей,
1/2 чайной ложки сахарной пудры,
немного сливочного масла для жарки,
полстакана крема (сливок),
шафран, зелень, соль, перец.

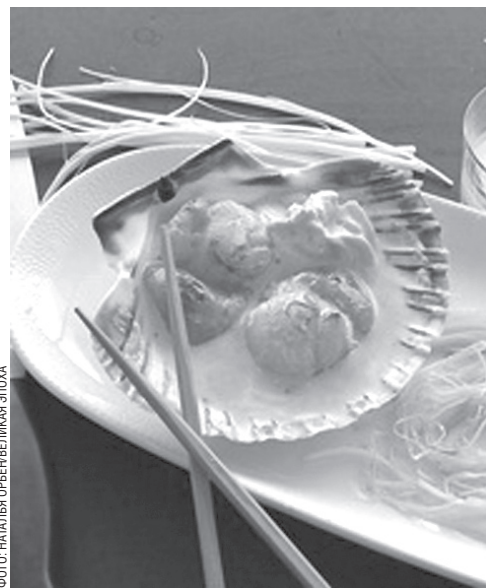


ФОТО: НАТАЛЬЯ ОРЬЕН/ВЕЛИКАЯ ЭПОХА

Сан-Жак с луком-пореем

Порежьте лук-порей тонкой соломкой по его длине. На сковороде растопите сливочное масло, поджарьте соломки лука-порея на очень

медленном огне несколько минут, посыпьте равномерно сахарной пудрой, посолите и продолжайте готовить ещё 1-2 минуты.

Гребешки поджаривайте со сливочным маслом на медленном огне несколько минут с каждой стороны (очень важно не пережарить, так как они могут сильно уменьшиться в размерах и потерять свою мягкость).

Перед самой готовностью добавьте сливки, шафран и дайте сливкам нагреться, но не кипятите! Выключите огонь, посолите, поперчите.

Лук-порей красиво уложите на тарелку, рядом разместите готовые гребешки в раковине, политые соусом, украсьте блюдо базиликом или петрушкой.

Соусы и гарниры к гребешкам, как считают специалисты по морепродуктам, не должны быть навязчивыми и слишком пикантными, чтобы не заглушить нежный, слегка сладковатый вкус деликатеса.

Ваше блюдо готово! Приятного аппетита!

Наталья ОРЬЕН

СОВЕТЫ АВТОРА

1. Для получения более густого соуса можно перед жаркой слегка обвалять гребешки в муке и после добавления сливок довести до кипения, перемешать и закрыть крышкой на несколько минут.

2. Вместо белого соуса можно использовать спелые томаты, порезанные кружками. Их следует поджаривать одновременно с гребешками, добавив небольшое количество белого вина.

3. В дополнение можно посыпать уже приготовленные гребешки мелко потертым сыром сухих сортов, таких, например, как пармезан. В этом случае посыпанные сыром гребешки нужно поставить в духовку на 1-2 минуты в режиме гриль перед самой подачей блюда.

Замороженные моллюски ни в коем случае не размораживайте в микроволновой печи! Это нужно делать естественным образом, после размораживания удалите лишнюю жидкость. Выбирая морепродукты, всегда обращайте внимание на запах – он должен быть свежим и приятно сладковатым.