

“Осеннее чудо”



Алекс Родионов”

18+

Алекс Родионов

Осеннее чудо

«Автор»

2026

Родионов А. А.

Осеннее чудо / А. А. Родионов — «Автор», 2026

Когда за окном воет октябрьский ветер, а фонари бросают на стены тревожные тени, спасти от промозглой тоски может только настоящее чудо. Это история о том, как из простых вещей — куска свинины, старой чугунной сковороды и четырех пузатых горшочков — рождается абсолютный уют. Это не просто рецепт. Это медитация, способ собрать себя по кусочкам и превратить холодную квартиру в самую теплую точку во Вселенной. Пахнет домом. Пахнет счастьем.

© Родионов А. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

Алекс Родионов

Осеннее чудо

Глава

Что-то захотелось мяса в горшочках... Пожалуй, надо приготовить. Не просто сварить суп из пакетика или бросить на сковороду яичницу, а именно сотворить. Вы никогда не видели, как готовят мужчины? Не те, что на природе героически переворачивают шампуры, отмахиваясь от комаров, а те, кто берет в руки скалку и чугунную сковороду на собственной кухне. Тогда усаживайтесь поудобнее. Наливайте себе чай. Смотрите, как это делаю я.

На часах половина седьмого вечера. За окном октябрьский двор накрывает тяжелая, сырая темнота. Фонарь под окном моргает, собираясь перегореть, ветер швыряет в стекло пригоршни желтых листьев. В такие моменты квартира должна пахнуть домом. Не освежителем воздуха с запахом альпийских лугов, а жареным луком, тушеным мясом и печеным тестом.

Итак, глубокая чугунная сковорода. Она тяжелая, как бетонная плита, и хранит в себе память о сотнях обедов. Кладу в нее 0.7 килограмма свиной шеи, нарезанной крупными, дерзкими кубиками. Никакой обвалки в муке, никакой предварительной обжарки до корочки. Это все французские изыски для ресторанных критиков. Моя кухня говорит на языке физики и терпения. Заливаю мясо холодной водой. До самых краев.

На большом огне выдерживаем в течение сорока минут.

Это самый важный, самый медитативный этап. Вода закипает, превращаясь в тяжелый, густой бульон. Пена сначала серая, грязная, поднимается шапкой — я аккуратно снимаю ее ложкой. Мясо, ошпаренное кипятком, сжимается, становится плотным, закрывает свои поры. Оно не отдает сок в никуда, оно запечатывает его внутри. Сорок минут — это время, за которое можно выкурить полпачки сигарет, но я не курю. Я чищу картошку. Ровную, желтую, осеннюю. Нож входит в нее с приятным, глухим хрустом. Картофелины ложатся в миску с ледяной водой, чтобы не темнели и не плакали крахмалом.

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.